SOEHNLE

Bedienungsanleitung

Food Control Plus
Nährwert-Analysewaage

Notice d’utilisation

Food Control Plus
Balance d’analyse des valeurs nutritives

kcal Chol Ca BE

Konformität

Unter Beachtung des folgenden Hinweises werden die geltenden EG-Richtinien eingehalten:
Die EWG-Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EWG, die Niederspannungsrichtlinie 72/23/EWG und die R & TTE-Richtlinie über Funkanlagen und elekommunikationsendeinrichtungen und die gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität 99/5/EG.

WICHTIG! Veränderungen an der Elektronik oder dem Gehäuse dieses Produkts bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung durch Soehnle; bei Nichteinhaltung dieser Bestimmung kann dem Benutzer unter Umständen die Betriebserlaubnis für dieses Gerät entzogen werden.

Hinweis

Unter extremen elektromagnetischen Einflüssen, z.B. bei Betreiben eines Funkgerätes in unmittelbarer Nähe des Gerätes oder bei elektrostatischen Entladungen beim Berühren des Gerätes , kann eine Beeinflussung des Anzeigewertes verursacht werden. Nach Ende des Störeinflusses ist das Produkt wieder bestimmungsgemäß benutzbar, ggf. ist ein Wiedereinschalten oder kurzzeitige Batterie-Entnahme erforderlich.

Technische Änderungen vorbehalten.

Conformité

Les directives CE en vigueur sont observées si les instructions suivantes sont respectées :
La directive CEE relative à la compatibilité électromagnétique 89/336/CEE, la directive basse tension 72/23/CEE et les prescriptions R & TTE relatives aux installations radio et aux équipements terminaux de télécommunication, incluant la reconnaissance mutuelle de leur conformité 99/5/CE.

IMPORTANT! Toute modification du système électrique ou du boîtier de ce produit nécessite l'autorisation expresse de Soehnle. En cas de non-respect de ces dispositions, l'utilisateur peut se voir retirer l'autorisation d'exploitation de cet appareil dans certaines circonstances.

Instructions

Le résultat de l'affichage peut être influencé par d'effets électromagnétiques intenses, dus par ex. au fonctionnement d'un poste émetteur-récepteur dans l'environnement immédiat de l'appareil ou encore aux chargements électrostatiques lors d'un contact avec l'appareil. Une fois le dérangement passé, le produit est à nouveau en état de marche conformément au règlement. Si ce n'est pas le cas, il est alors nécessaire de remettre en marche la balance ou d'ôter brièvement les batteries.

Sous réserve de modifications techniques.

	TASTEN	TOUCHES
	Anzeige des Kohlenhydratanteils	Affichage du taux de glucides
	Anzeige des Eiweißanteils	Affichage du taux de protides
	Anzeige des Fettanteils	Affichage du taux de lipides
kcal	Anzeige des Kilo-Kalorienanteils	Affichage du taux de kilocalories
Chol	Anzeige des Cholesterinanteils	Affichage du taux de cholestérol
	Anzeige der Ballaststoffe	Affichage du taux de fibres
Ca	Anzeige des Kalziumanteils	Affichage du taux de calcium
BE	Angabe der Berechnungseinheiten	Affichage des unités de calcul
Timer	Timeraktivierung	Activation de la minuterie
MC	Löschen aller gespeicherten Summenwerte	Effacer toutes les valeurs additionnées mémorisées
MR	Taste zur Anzeige der gespeicherten Summenwerte	Touche destinée à l'affichage des valeurs additionnées mémorisées
M+	Additionstaste	Touche d'addition
ESC	Abbruch- und Umschalttaste	Touche d'interruption et de commutation
g/lb	Umschalten Gramm/Engl. Pfund/Unzen	Commutation gramme /livre anglaise/once
	Gewichtsmodus; Anzeige des Gewichts (Masse)	Mode poids; Affichage du poids (masse)
vol	Flüssigkeiten-Modus (ml, floz, flozUS)	Mode liquides (ml, floz, flozUS)
+/-	Änderung des Vorzeichens von Werten bei der Handeingabe	Modification du symbole des valeurs lors de la saisie manuelle
,	Kommataste für Dezimale	Touche virgule pour les décimales
0 – 9 wxyz	Alphanumerische Tastatur	Clavier alphanumérique

TARA	Tarierfunktion	Fonction Tare
EDIT	Eingabemodus	Mode de saisie
OK	Bestätigung	Confirmation
DEL	Löschung	Effacement
▲▼	nach oben/nach unten	Vers le haut/Vers le bas
←	Cursor nach links	Curseur vers la gauche

Inhalt

Seite

1. Allgemeine Bedienungshinweise 5
2. Inbetriebnahme 6
3. Einschalten 6
4. Wiegen 7
5. Tarieren und Zuwiegen 7
6. Wiegen mit Anzeige der Nährwerte . .8
7. Lebensmittel-Favoriten kennzeichnen 9
8. Anzeige der Volumenwerte 10
9. Speichern der ermittelten Werte 10
10. Abrufen der Werte aus dem Summenspeicher 10
11. Löschen der Werte im Summenspeicher 10
12. Ändern eines Lebensmittelnamens . .11
13. Sonderzeichenbelegung 11
14. Groß- und Kleinschreibung beim Ändern 12
15. Belegen eines freien Speicherplatzes 12
16. Eingeben der Nährwerte 13
17. Ändern des Umrechnungsfaktors BE .13
18. Manuelle Eingabe in den Summenspeicher 14
19. Korrektur der manuellen Eingabe . . .14
20. Auswirkung von Änderungen 14
21. Die Bedienung des Kurzzeitweckers .15
22. Meldungen 16
23. Technische Daten 16
24. Datenquelle 16
25. Batterieentsorgung 17
26. Entsorgung des Gerätes 17
27. Garantie 17

Francaise . . . . . .Page 18

Vielen Dank für den Kauf der Soehnle Food Control Plus.

Dieses Markenprodukt wird Sie bei einer gesundheitsgerechten Ernährung unterstützen.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihrer neuen Food Control Plus diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

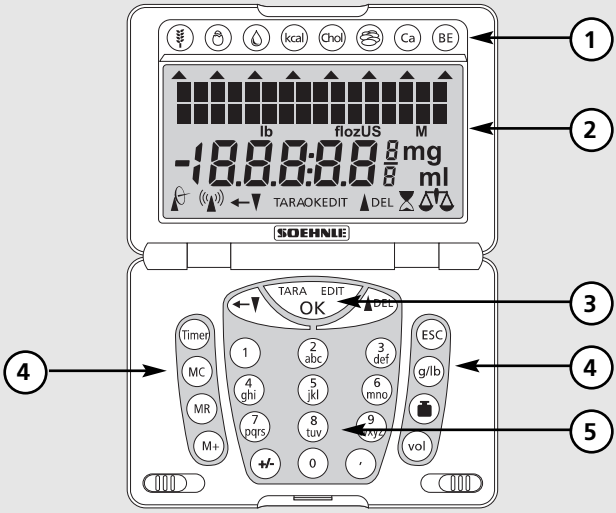
In Ihrer Food Control Plus sind die Mittelwerte der Nährwertkomponenten von 950 Lebensmitteln gespeichert. Weitere 50 freie Speicherplätze stehen zur Ergänzung zur Verfügung. Die Werte entsprechen dem Bundeslebensmittelschlüssel Ausgabe II. 3, Mai 1999 und basieren auf ernährungswissenschaftlich erstellten Nährwerttabellen für handelsübliche Lebensmittel.

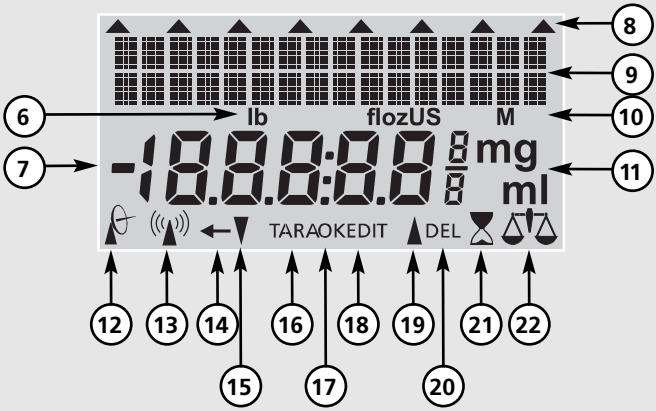
Die programmierten Nährwerte sind unverbindliche Vorgaben.
Überprüfen Sie, ob das verwendete Lebensmittel mit abweichenden Werten ausgewiesen ist oder ob sonstige Umstände vorliegen, die für abweichende Werte sprechen und somit eine Korrektur dieser Nährwerte erfordern, da sonst die Gefahr einer gesundheits- oder gar lebensbedrohenden Fehlernährung besteht.

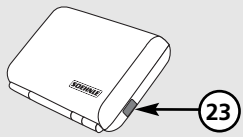
Jede Umprogrammierung muss äußerst sorgfältig erfolgen, da das Gerät keine Plausibilitätskontrolle durchführt, sondern bei der Umprogrammierung auch falsche Werte akzeptiert. Die richtige Handhabung ist dieser Gebrauchsanleitung zu entnehmen.

Infolge falscher Handhabung bzw. inkorrekter Eingaben kann das Gerät Ergebnisse liefern, die bei Personen, die sich an eine Diät halten müssen, zur Fehlernährung und/oder zu gesundheitlichen Schäden führen können.

Die Food Control Plus kann eine erforderliche ärztliche Überwachung und Betreuung nicht ersetzen.
Anwender der Food Control Plus sollten zudem über das erforderliche Wissen für eine gesundheitsgerechte Ernährung verfügen.







1 Nährwerttasten
2 Display
3 Navigationstasten
4 Funktionstasten
5 Eingabetasten
6 Einheiten (USA, UK)
7 Wert
8 Nährwerthinweis
9 Lebensmittelbezeichnung
10 Speicherhinweis
11 Einheiten (metrisch)
12 Störquelle festgestellt
13 ohne Funktion
14 Cursor nach links
15 Nach unten blättern
16 Tarafunktion (TARA)
17 Bestätigung (OK)
18 Eingabe/Änderung (EDIT)
19 Nach oben blättern
20 Löschen
21 Timer aktiviert
22 Verbindungsbestätigung Terminal <–> Waage
23 Anschluss für Justierung durch den Hersteller

Die Soehnle Food Control Plus besteht aus einer **Waage** und einem **Terminal**, die über Funk (max. 3 m Entfernung) miteinander in Verbindung stehen.

Das Bedien- und Anzeigeterminal kann auch eigenständig (ohne Wiegefunktion) genutzt werden.

Bitte belasten Sie die Plattform ausschließlich zum Wiegen. Lassen Sie nach dem Wiegen nichts auf der Plattform liegen, weil es sonst zu Funktionsstörungen kommen kann!

Zur Batterieschonung Terminal nach Gebrauch immer zuklappen!

1. Allgemeine Bedienungshinweise

Bitte öffnen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung. Damit haben Sie immer die Funktionen vor Augen, die den einzelnen Tasten zugeordnet sind.

Eine wichtige Bedeutung bei der Navigation durch das Menü der Food Control Plus hat die **ESC**-Taste. In den unterschiedlichen Modi kann sie entweder die Abbruch- oder Umschaltfunktion wahrnehmen:

Bereit
ESC → Aus

Wenn Waage aus und Timer aus
Nach Drücken der **ESC**-Taste zeigt Terminal "Bereit ESC → Aus". Abermaliges Drücken der **ESC**-Taste schaltet Terminal aus.

Bereit
ESC → Gewicht

Wenn Waage an und Timer aus
Terminal zeigt Gewichtswert.
Nach Drücken der **ESC**-Taste zeigt Terminal "Bereit ESC → Gewicht". Abermaliges Drücken der **ESC**-Taste schaltet wieder auf Gewichtswert.

ESC → Bereit

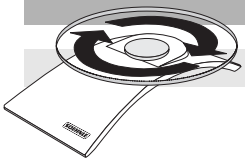
Bereit
ESC → Gewicht

Wenn Waage an und Timer an
Terminal zeigt im Wiegemodus den Gewichtswert.
Nach Drücken der **ESC**-Taste geht Terminal in den Timermodus. Nach erneutem Drücken der **ESC**-Taste zeigt Terminal "Bereit ESC → Gewicht". Abermaliges Drücken der **ESC**-Taste schaltet wieder auf Gewichtswert.

Wenn Waage aus und Timer an
Terminal im Timermodus. **ESC**-Taste ohne Funktion.

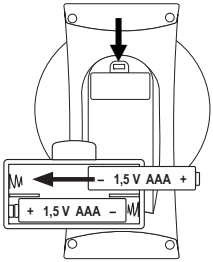
Auch die **TARA/EDIT/OK**-Taste, die ←/▼-Taste und die ▲/**DEL**-Taste können je nach Modus unterschiedliche Funktionen annehmen.
Die entsprechende Funktion erscheint jeweils im Display.

Den einzelnen Eingabetasten sind Ziffern und Buchstaben zugeordnet. Die Bedienung erfolgt wie bei einem Mobiltelefon und ist in den betreffenden Kapiteln näher beschrieben.



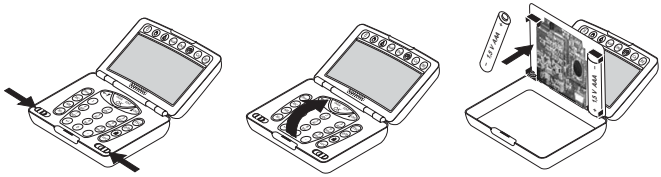
2. Inbetriebnahme

1. Glasplatte aufschrauben.



2. Batterien zuerst in die Waage einlegen.
   Die Waage auf ebenen und stabilen Untergrund aufstellen.

3. Dann Batterien in das Terminal einlegen.



4. Das Terminal durch Aufklappen einschalten.

   Mit den ▲▼-Tasten gewünschte **Sprache** wählen und mit der **OK**-Taste bestätigen.
   Anderenfalls schaltet das Einstellprogramm nach 60 Sekunden automatisch zum nächsten Einstellschritt.

5. Es folgt die Einstellung der **Lautstärke** der akustischen Tastenquittierung und des Fehlersignals. Mit den ▲▼-Tasten gewünschte Lautstärke wählen und mit der **OK**-Taste bestätigen.
   Anderenfalls geht das Gerät nach 60 Sekunden automatisch mit den Grundeinstellungen in Betrieb.

6. Das Gerät ist nun betriebsbereit. Das Display zeigt 'Bereit ESC → Aus'.

   Wenn während der Eingabe die **ESC**-Taste gedrückt wird, geht das Gerät ebenfalls mit den Grundeinstellungen in Betrieb.
   Sprache und Lautstärke können nur nach einem Batteriewechsel geändert werden.

3. Einschalten

Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Terminal nach der Einstellung der gewünschten Sprache und Lautstärke betriebsbereit.
Im normalen Betrieb wird das Terminal durch Aufklappen, durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Auflegen eines Wägegutes von mehr als 300 g auf die Plattform eingeschaltet.
Das Display zeigt 'Bereit' oder den entsprechenden Gewichtswert.

4. Wiegen

1. Das Terminal durch Aufklappen **einschalten**.
   Das Display zeigt 'Bereit' .
2. **Einschalten** der Waage durch leichten Druck (mehr als 300 Gramm und länger als 1 Sekunde) auf die Glasplatte. Das Waagensymbol (⚖) im Display zeigt, dass Waage und Terminal in Kontakt stehen.

   Zeigt das Display nicht 0 g, TARA-Taste drücken.
   Der Wiegevorgang kann beginnen.
3. Wägegut auflegen und Gewicht ablesen.
   Durch Drücken der **g/lb**-Taste können Sie die Gewichtseinheit von Gramm auf englische Pfund umstellen. Diese Einstellung bleibt so lange erhalten, bis sie wieder umgestellt wird.

4. Ist die Waage belastet, schaltet sie nach 4 Minuten ohne Wiegetätigkeit (bei unbelasteter Waage nach 30 Sekunden) automatisch ab. Das Terminal schaltet dann auf "Bereit" um.

   Ist ein Lebensmittel ausgewählt, bleibt nach dem Abschalten der Waage diese Auswahl erhalten.
   Waage wieder einschalten:
- Wägegut von der Plattform nehmen
- Waage durch leichten Druck auf die Plattform einschalten (wie oben beschrieben)
- Wenn das Display nicht 0 g zeigt, die TARA-Taste drücken.

Die Waage kann nicht manuell abgeschaltet werden.

5. Tarieren und Zuwiegen

1. Nachdem ein Behältnis auf die Waage gestellt wurde, kann dieses mit der **TARA**-Taste tariert werden.
   Wird anschließend Wägegut aufgelegt, zeigt die Anzeige nur dessen Gewicht.
2. Sollen mehrere Zutaten in einem einzigen Behältnis gewogen werden, muss zwischen den einzelnen Zutaten jeweils die **TARA**-Taste gedrückt werden, sodass jeweils "0" angezeigt wird und die nächste Zutat zugegeben werden kann.
3. Wird nach der letzten Zutat erneut die **TARA**-Taste gedrückt und anschließend das Behältnis von der Waage genommen, wird das Gesamtgewicht (einschließlich Behältnis) mit negativem Vorzeichen angezeigt.
4. Bitte beachten Sie, dass sich die restliche, nutzbare, maximale Tragkraft um die tarierten Gewichtswerte verringert.

6. Wiegen mit Anzeige der Nährwerte

In der Soehnle Food Control Plus sind 950 gängige Lebensmittel mit ihren Nährwerten gespeichert. Es gibt darüber hinaus 50 zusätzliche Speicherplätze auf denen Sie weitere Lebensmittel Ihrer Wahl speichern können. Sie können aber auch vorhandene Lebensmittel überschreiben oder deren Nährwerte ändern (siehe Kap.15 + 16).

Um zusätzlich zum Gewichtswert eines Lebensmittels dessen Nährwerte anzeigen und das Ergebnis in den Summenspeicher übernehmen zu können, muss ein Lebensmittel ausgesucht werden.

1. Waage einschalten indem Sie das Terminal öffnen und die Waage aktivieren, wie unter "WIEGEN" beschrieben.
2. Mit der alphanumerischen Tastatur ein Lebensmittel auswählen. Jeder Zifferntaste sind mehrere Buchstaben zugeordnet. Drückt man die gleiche Taste innerhalb von ca. 1,5 Sekunden mehrmals hintereinander, taktet man zu den anderen Buchstabenbelegungen dieser Taste.
   Zur Kontrolle wechselt die Anzeige des gewählten Buchstabens mit dem Cursor "_" . Nach 1,5 Sekunden ohne Tasteneingabe springt der Cursor auf die nächste Stelle.

2 x (5 jkl)
3 x (4 ghi)
1 x (9 wxyz)
3 x (4 ghi)

Beispiel: **Kiwi**
- die Taste 5 → 2 mal kurz drücken = K
- die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i
- die Taste 9 → 1 mal kurz drücken = w
- die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i

Mit Taste **OK** bestätigen.

Das Gerät ist mit einer automatischen Vervollständigung ausgestattet, die immer das erste Lebensmittel mit der eingegebenen Buchstabenkombination anzeigt. So wird nach der Eingabe von "Sp"und Bestätigung mit **OK**-Taste bereits 'Spaghetti' angezeigt. Mit den ▲▼-Tasten kann jeweils um ein Lebensmittel weitergeblättert werden.
Hält man eine der ▲▼-Tasten länger als 2 Sekunden gedrückt, werden die Lebensmittel schnell weitergeblättert.

3. Ist ein Lebensmittel ausgewählt, kann die zu wiegende Menge aufgelegt werden.
4. Das Gewicht wird angezeigt.
5. Wird eine Nährwerttaste gedrückt, zeigt das Display den Anteil des gewählten Nährwertes des aufgelegten Lebensmittel.

Für die Umrechnung der Berechnungseinheiten (**BE**) ist werkseitig der Faktor 1:10 (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) programmiert. Änderung des Umrechnungsfaktors siehe Kapitel 17.

Mit der Taste kann auf die Gewichtsanzeige zurückgeschaltet werden. Die Lebensmittelauswahl kann durch aufeinaderfolgendes Drücken der **O**- und **OK**-Taste abgebrochen werden.

7. Lebensmittel-Favoriten kennzeichnen

Die Auswahl der persönlichen Lebensmittelfavoriten kann bedeutend vereinfacht werden, wenn deren Namen durch eine einfache Maßnahme modifiziert werden. Zum Beispiel kann dem Lebensmittel ein Kennbuchstabe mit anschließendem Leerzeichen vorangestellt werden:

Brot, Grau-Mehrkorn	wird geändert in	B Brot, Grau Mehrkorn
Banane frisch	wird geändert in	B Banane frisch

Wird jetzt bei der Lebensmittelauswahl ein "b" eingegeben und mit der **OK**-Taste bestätigt, erscheint zuerst "B Banane frisch", dann beim Weitertakten mit dem Pfeil ▼. "B Brot, Grau-Mehrkorn", dann "Backpulver" (als erstes Lebensmittel mit Anfangsbuchstaben "b" aus der restlichen Datenbank), usw.

Auf diese Weise wird erreicht, dass die Favoriten jeweils eines Anfangsbuchstaben als Erste angezeigt werden und erst anschließend die restlichen Lebensmittel mit diesem Anfangsbuchstaben alphabetisch aus der Datenbank.

Vorgehensweise am Beispiel "Banane frisch":

1. Waage darf nicht im Wäge- oder Timer betrieb sein. Falls ein Gewicht angezeigt wird, mit der Taste **ESC** auf Anzeige **Bereit** umschalten.
2. "Banane frisch" wie oben beschrieben anwählen.
3. **EDIT**-Taste drücken. Der Cursor blinkt rechts vom letzten Buchstaben.
4. Durch wiederholtes Drücken der Taste ◄— den Cursor nach links bis zum Anfangsbuchstaben "B" takten.

2 x (2 abc)

5. Den Buchstaben "B" eingeben indem die Taste **2** zweimal gedrückt wird.

1 x (1)

6. Ein Leerzeichen eingeben, indem die Taste **1** zweimal gedrückt wird.

7. Mit der **OK**-Taste den geänderten Lebensmittelnamen "B Banane frisch" abspeichern.
8. Durch Drücken der **ESC**-Taste die Eingabe beenden.
9. Jetzt ist "Banane frisch" als Favorit gekennzeichnet und erscheint als erstes Lebensmittel beim Eingeben des Buchstabens "b".

Auf diese Weise können alle Lebensmittel-Favoriten gekennzeichnet werden. Dabei ist es sinnvoll, generell vor den Lebensmittelnamen noch einmal den Anfangsbuchstaben mit einem Leerzeichen einzugeben.

8. Anzeige der Volumenwerte

Wenn ein Lebensmittel ausgewählt wird, kann neben den Gewichtswerten auch dessen Volumenwert angezeigt werden. Dazu die **vol**-Taste drücken. Erneutes Drücken der **vol**-Taste ändert die Volumeneinheit von **ml** auf **floz** und **flozUS**.

Handelt es sich bei dem Lebensmittel weder um eine Flüssigkeit noch ein Schüttgut, dann werden anstatt des Volumenwertes drei Striche (**---**) angezeigt.

Mit der Taste kann auf die Gewichtsanzeige zurückgeschaltet werden.

9. Speichern der ermittelten Werte

Um Tagesmengen oder auch die Mengen eines bestimmten Rezeptes feststellen zu können, kann die Soehnle Food Control Plus ermittelte Werte (Gewicht und sämtliche Nährwerte) in einen Summenspeicher übernehmen.

Dazu einfach die **M+**-Taste drücken. Befinden sich Werte im Summenspeicher, erscheint im Display ein **M**.

Ist kein Lebensmittel ausgewählt, wird nur der aktuelle Gewichtswert in den Summenspeicher übernommen.

10. Abrufen der Werte aus dem Summenspeicher

Drücken Sie die **MR**-Taste. Die Gewichtssumme, die seit der letzten Löschung erfasst wurde, wird angezeigt. Drücken Sie dann eine beliebige Nährwerttaste, um festzustellen, welche Gesamtmenge eines Nährwertes erfasst wurde.

Mit der **OK**- oder **ESC**-Taste verlassen sie die Summenanzeige.

11. Löschen der Werte im Summenspeicher

Zum Löschen des Summenspeichers drücken Sie die **MC**-Taste, anschließend zur Bestätigung die **DEL**-Taste.
Als Zeichen dafür, dass keine Werte im Summenspeicher sind, erlöscht das **M** im Display.
Zum Abbruch des Vorgangs die **ESC**-Taste drücken.

12. Ändern eines Lebensmittelnamens

In der Soehnle Food Control Plus sind 950 gängige Lebensmittel mit ihren Nährwerten gespeichert. Es gibt darüber hinaus 50 zusätzliche Speicherplätze auf denen Sie weitere Lebensmittel Ihrer Wahl speichern können. Sie können aber auch vorhandene Lebensmittel überschreiben oder deren Nährwerte ändern.

1. Terminal durch Aufklappen einschalten, wie unter "Wiegen" beschrieben.
2. Mit der alphanumerischen Tastatur ein Lebensmittel auswählen, wie unter "Wiegen mit Anzeige der Nährwerte" beschrieben. Falls ein Gewichtswert oder der Timer angezeigt wird, die **ESC**-Taste so oft betätigen, bis "bereit" im Display erscheint.

3. **EDIT**-Taste drücken. Der Cursor blinkt rechts vom letzten Buchstaben. Mit der ←-Taste wird der Cursor nach links gerückt. Durch Drücken der **DEL**-Taste wird der Buchstabe links vom Cursor gelöscht.
4. Mit der alphanumerischen Tastatur die neue Lebensmittelbezeichnung eingeben.
   Jeder Zifferntaste sind mehrere Buchstaben zugeordnet. Drückt man die gleiche Taste schnell hintereinander, dann taktet man zu den anderen Buchstaben.

   2 x (5 jkl)
   3 x (4 ghi)
   1 x (9 wxyz)
   3 x (4 ghi)

   Beispiel: **Kiwi**
   - die Taste 5 → 2 mal kurz drücken = K
   - die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i
   - die Taste 9 → 1 mal kurz drücken = w
   - die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i

5. Zur Bestätigung die **OK**-Taste drücken.

Durch Drücken der **ESC**-Taste können Sie jederzeit diesen Modus, ohne Änderung des Lebensmittelnamens, verlassen.

13. Belegung der Tasten mit Sonderzeichen

Das Leerzeichen liegt auf Taste **1** (2 x drücken).
Folgende Sonderzeichen liegen neben dem Komma auf der Komma-Taste: **. - / : % * '**

Die Umlaute liegen auf der Taste des dazugehörigen Selbstlautes.

14. Groß- und Kleinschreibung d. Lebensmittelnamen

2 x (0)

Standardmäßig wird der erste Buchstabe eines Lebensmittels automatisch groß und alle weiteren Buchstaben klein geschrieben (**Abc**). Dieser Schreibmodus kann in reine Groß- oder Kleinschreibung (**ABC** oder **abc**) geändert werden.
Dazu **0**-Taste 2 mal drücken. Die Anzeige zeigt den aktuellen Modus (**Abc**) an. Zwischen den einzelnen Modi (**Abc - ABC - abc**) kann durch wiederholtes Drücken der **0**-Taste umgeschaltet werden. Ist ein Modus ausgewählt, zeigt die Anzeige wieder das aktuelle Lebensmittel an und es kann im gewählten Modus weitergeschrieben werden. Der gewählte Modus bleibt so lange aktuell, bis erneut die **0**-Taste gedrückt wird.
Mit Verlassen der Namensänderung wird wieder die standardmäßig eingestellte Groß-/Kleinschreibung aktiviert.

15. Belegen eines freien Speicherplatzes

Im Originalzustand stehen 50 freie Speicherplätze zur Verfügung. Es können aber beliebig viele Lebensmittel überschrieben werden.

Durch Drücken der **ESC**-Taste können Sie jederzeit diesen Modus verlassen.

1. Terminal durch Aufklappen einschalten, wie unter “WIEGEN” beschrieben. Falls ein Gewichtswert oder der Timer angezeigt wird, die **ESC**-Taste so oft betätigen, bis “bereit” im Display erscheint.
2. Zur Auswahl des ersten gespeicherten Lebensmittel die **A**-Taste drücken und mit der **OK**-Taste bestätigen.
3. Mit ▲-Taste den ersten freien Speicherplatz auswählen.
   In der Anzeige erscheint ‘frei’ oder wenn kein Speicherplatz mehr frei ist, das letzte Lebensmittel im Alphabet. In diesem Fall bitte ein Lebensmittel auswählen, das Sie überschreiben möchten.
4. **EDIT**-Taste drücken.
5. Mit alphanumerischer Tastatur die Lebensmittelbezeichnung eingeben.

   Jeder Zifferntaste sind mehrere Buchstaben zugeordnet.
   Drückt man die gleiche Taste schnell hintereinander, dann taktet man zu den anderen Buchstaben.

   2 x (5 jkl)
   3 x (4 ghi)
   1 x (9 wxyz)
   3 x (4 ghi)

   Beispiel: **Kiwi**
   - die Taste 5 → 2 mal kurz drücken = K
   - die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i
   - die Taste 9 → 1 mal kurz drücken = w
   - die Taste 4 → 3 mal kurz drücken = i

6. Zur Bestätigung die **OK**-Taste drücken.
   So lange der Statusbalken läuft erfolgt die Speicherung.

   Anschließend folgt die Eingabe der Nährwerte.

16. Eingeben der Nährwerte

Ist der Name eines Lebensmittels, wie unter Kapitel 15 beschrieben, eingegeben und bestätigt, folgt die Eingabe der einzelnen Nährwerte.
Ein Pfeil im Display zeigt auf den aktuell editierbaren Nährwert.

1. Mit der alphanumerischen Tastatur die Menge des im gewählten Lebensmittel befindlichen Nährwerts eingeben.
   Nährwerte werden grundsätzlich in Gramm oder Milligramm pro 100 Gramm eingegeben (die Dichte für die Volumenanzeige in Gramm pro Milliliter). Der Cursor blinkt rechts vom letzten Feld.

   Korrekturmöglichkeit:
   Durch Drücken der **DEL**-Taste wird die Zahl links vom Cursor gelöscht.
   Wert = 0 g bedeutet, dass vom aktuellen Nährwert in diesem Lebensmittel nichts vorhanden ist.
   Unbekannter Wert = --- bedeutet, dass die Menge des aktuellen Nährwerts für dieses Lebensmittel nicht bekannt ist. Diese Anzeige wird durch Löschen aller Stellen mit der **DEL**-Taste erzeugt.
2. Zur Bestätigung die **OK**-Taste drücken. Dann folgt die Erfassung des nächsten Nährwertes. Ersichtlich an der Position des Pfeils im Display (▲).
3. Nach der Bestätigung der Dichte mit der **OK**-Taste sind die Daten gespeichert und man verlässt den Editier-Modus.

   Die Änderungen werden nicht übernommen und diese Betriebsart verlassen, wenn bei der Eingabe eine Pause von 60 Sekunden entsteht oder die **ESC**-Taste gedrückt wird.

17. Ändern des Umrechnungsfaktors der 'BE'

Der Umrechnungsfaktor der Berechnungseinheiten (**BE**) wird von Ernährungsexperten unterschiedlich definiert. Deshalb verfügt die Soehnle Food Control Plus über die Möglichkeit der persönlichen Auswahl. Standardmäßig ist der Faktor 1:10 (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) eingestellt. Es besteht jedoch die Möglichkeit, den Faktor 1:10 oder 1:12 einzustellen:

1. Während sich das eingeschaltete Terminal nicht im Wägemodus befindet, die **BE**-Taste drücken.
2. Mit den ▲▼-Tasten den gewünschten Wert auswählen.
3. Zur Bestätigung die **OK**-Taste drücken.

   Wenn bei der Eingabe eine Pause von 60 Sekunden entsteht oder die **ESC**-Taste gedrückt wird, werden die Änderungen nicht übernommen.

18. Manuelle Eingabe in den Summenspeicher

Die Soehnle Food Control Plus bietet die Möglichkeit der separaten Nutzung des Terminals ohne Waage.
Wenn Sie z.B. außer Haus essen und zur Bilanzierung trotzdem die Werte Ihrer Nahrung in den Summenspeicher übernehmen wollen, können Sie die Menge der Lebensmittel schätzen und eine manuelle Eingabe vornehmen.

1. Bei eingeschaltetem Terminal mit der alphanumerischen Tastatur ein Lebensmittel auswählen, wie unter Punkt 6 beschrieben. Ist kein Lebensmittel ausgewählt, kann nur der Gewichtswert gespeichert werden.

2. **M+**-Taste drücken. Der Cursor blinkt in der Anzeige.
3. Mit der alphanumerischen Tastatur das geschätzte Gewicht des jeweiligen Lebensmittels eingeben.
4. Anschließend die **OK**-Taste drücken. Der eingegebene Wert wird in den Summenspeicher übernommen. Wenn ein Lebensmittel ausgewählt wurde, werden auch die Nährwerte übernommen.

   Wenn bei der Eingabe eine Pause von 60 Sekunden entsteht oder die **ESC**-Taste gedrückt wird, werden die Werte nicht übernommen und diese Betriebsart verlassen.

19. Korrektur der manuellen Eingabe

Sollte Ihnen bei der manuellen Eingabe in den Summenspeicher ein Fehler unterlaufen sein, können Sie diesen Wert wieder entfernen, indem Sie wie oben vorgehen, jedoch vor der Eingabe des Gewichtswertes die Taste **+/-** zur Änderung des Vorzeichens drükken.

20. Auswirkung von Änderungen

In der Soehnle Food Control Plus sind 2 unterschiedliche Sprachen hinterlegt.

Wenn in einer der Sprachen nur die Lebensmittelbezeichnung geändert wird, hat das keine Auswirkungen auf die andere Sprache.

Wenn in einer Sprache die Lebensmittelbezeichnung **und** die Nährwerte geändert werden, wird die Lebensmittelbezeichnung in allen Sprachen mit der gleichen Bezeichnung überschrieben.
Die jeweils andere Sprache kann in einem zweiten Schritt, bei dem nur die Lebensmittelbezeichnung geändert wird, angepasst werden.

21. Die Bedienung des Kurzzeitweckers

Die Soehnle Food Control Plus bietet eine Timer-Funktion, deren Anzeige in Stunden und Minuten erfolgt (max. 2 Std. 59 Min.).

Alarmzeit einstellen

1. Zum Einstellen bei eingeschaltetem Terminal die **Timer**-Taste drücken. Die letzte eingestellte Zeit erscheint im Display und die Stundenanzeige blinkt.

2. Mit der alphanumerischen Tastatur die gewünschten Stunden eingeben. Dann mit der **OK**-Taste bestätigen.

3. Genauso mit den beiden Stellen der Minutenanzeige verfahren.

4. Mit dem letzten Drücken der **OK**-Taste startet der Timer. Das Timer-Symbol erscheint blinkend in der Anzeige.

   Wenn die Waage nicht aktiviert ist, wird neben dem Timersymbol auch die verbleibende Zeit im Display angezeigt.

   Der Timer läuft auch dann weiter, wenn das Terminal zugeklappt ist.

Umschaltung Wiegen - Timer - Standby
Durch Drücken der **ESC**-Taste wird von der Timeranzeige auf die Wägeanzeige oder den Standby-Modus umgeschaltet.

Auf die Wägeanzeige wird automatisch umgeschaltet, wenn die Waage durch Belastung der Plattform eingeschaltet wird.

Timer ausschalten
Nach Betätigen der **Timer**-Taste kann durch Drücken der **DEL**-Taste der Timer ausgeschaltet werden.

Alarmsignal ausschalten
Wenn der Alarm ertönt, kann er durch Drücken jeder beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Automatisch stoppt der Alarmton nach 20 Sekunden.

22. Meldungen

Anzeige	Störung	Abhilfe
Überlast	Waage überlastet	Waage bitte nur mit maximal 5000 g belasten (Tara beachten).
Batterie in Waage leer	Batterien in der Waage leer.	Batterien in Waage wechseln.
Batterie im Terminal leer	Batterien im Terminal leer.	Batterien in Bedien- und Anzeigeteil wechseln.
Funkverbindung unterbrochen	Zu weiter Abstand zwischen Waage und Terminal während des Wägebetriebs.	Waage und Terminal näher zusammenbringen oder Waage aus dem Bereich eines störenden Gerätes bringen. Speziell funkunterstützte Computer- oder HiFi-Komponenten, funkgesteuertes Spielzeug sowie Mobilfunkgeräte können einen störenden Einfluss haben.
	Funkwellen eines anderen Gerätes stören beim Einschalten den Betrieb der Waage.	
Störsender	Während Wägebetriebs störende Funkwellen eines anderen Gerätes.	
SpeicherÜberlauf	Speicher ist voll und kann keine weiteren Daten aufnehmen.	Durch Drücken der **MC**-Taste Speicher löschen.
	Wenn keine Anzeige erfolgt und die Waage sich nicht einschalten läßt.	Batterien entfernen und wieder einsetzen. Batterien prüfen und gegebenenfalls ersetzen.
	Genauigkeitsabweichungen.	Falls eine Genauigkeitsabweichung vermutet wird, bitte das Wägegut von der Waage nehmen und gegebenenfalls die Gewichtanzeige mit der Tara-Taste auf 0 stellen. Dann das Wägegut wieder auflegen.

23. Technische Daten

Wägebereich	0 - 5000 g / 0 - 11 lb
Ziffernschritt	1 g / 1/8 oz
Batterien	2 x 1,5 V AAA alkalisch in der Waage 2 x 1,5 V AAA alkalisch im Terminal
Funk	433 MHz
Timer	1 Minute bis 2 Std. 59 Min.

24. Datenquelle

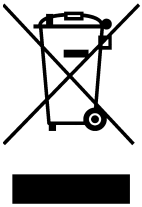
Die gespeicherten Nährwerte entsprechen dem Bundeslebensmittelschlüssel Ausgabe II. 3, Mai 1999.
Das Urheberrecht des BLS liegt bei der BGW.

25. Batterieentsorgung

Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben. Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden.

Hinweis: Diese Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:
Pb = Batterie enthält Blei
Cd = Batterie enthält Cadmium
Hg = Batterie enthält Quecksilber

26. Entsorgung des Gerätes



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

27. Garantie

Soehnle garantiert für 3 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch. Bitte bei Kauf Garantieabschnitt vom Händler ausfüllen und stempeln lassen. Im Garantiefall bitte Waage mit Garantieabschnitt an Ihren Händler zurückgeben.

Garantieabschnitt

Name, Vorname

Straße

PLZ, Ort

Kaufdatum

Beanstandungsgrund

Händler

CONTENU

		Page
1.	Conseils généraux d'utilisation	20
2.	Mise en service	21
3.	Mise en marche	21
4.	Pesée des aliments	22
5.	Tarage et ajout	22
6.	Affichage des valeurs nutritives pendant la pesée	23
7.	Indication des aliments favoris	24
8.	Affichage des valeurs des volumes	25
9.	Mémorisation des valeurs calculées	25
10.	Recherche des valeurs dans la mémoire totalisatrice	25
11.	Effacement des valeurs dans la mémoire totalisatrice	25
12.	Modification du nom de l'aliment	26
13.	Occupation des touches par les caracters speciaux	26
14.	Ecriture majuscule ou miniscule lors de la modification	27
15.	Boccupation d'un espace de mémoire libre	27
16.	Saisie des valeurs nutritives	28
17.	Modification du facteur de conversion "BE"	28
18.	Saisie manuelle dans le mémoire totalisatrice	29
19.	Correction de la saisie manuelle	29
20.	Conséquences des modifications	29
21.	L'utilisation du minuteur	30
22.	Messages d'erreur	31
23.	Informations techniques	31
24.	Source de données	31
25.	Elimination des piles	32
26.	Elimination de la balance électronique diététique	32
27.	Garantie	32

Merci d'avoir acheté une balance Soehnle Food Control Plus.

Ce produit de marque vous aidera à vous alimenter de manière saine et équilibrée.

Veuillez parcourir scrupuleusement cette notice d'utilisation avant de mettre en marche votre nouvelle balance Food Control Plus.

Les valeurs nutritives moyennes de 950 aliments sont programmées dans votre balance Food Control Plus. 50 espaces de mémoire supplémentaires sont disponibles. Les valeurs correspondent au barème fédéral allemand des denrées alimentaires, version II. 3, mai 1999 et sont basées sur des tableaux de valeurs nutritives établis d'après les connaissances diététiques pour les produits en vente dans le commerce.

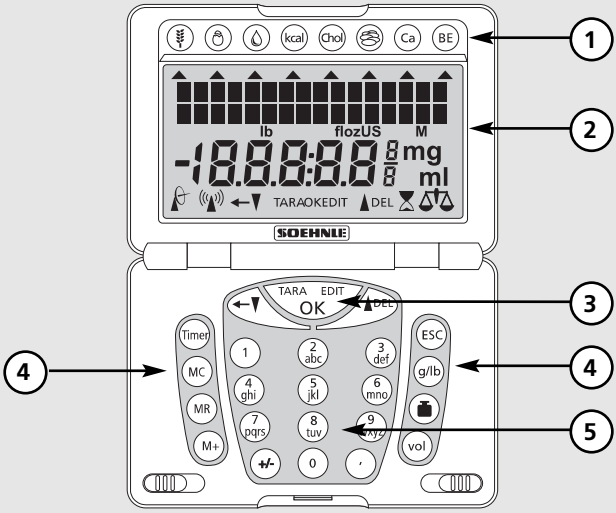
Ces valeurs nutritives programmées sont des valeurs indicatives sans engagement.
Vérifiez si l'aliment employé présente des valeurs différentes ou si les circonstances donnent à penser que ces valeurs peuvent être différentes et requièrent donc une correction de cette valeur nutritive car sinon cela impliquerait le risque d'une malnutrition pouvant constituer un danger pour la santé ou même pour la vie de l'utilisateur.

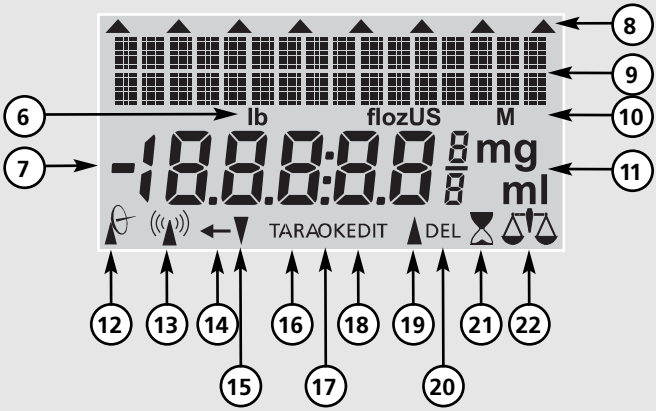
La reprogrammation doit être effectuée avec le plus grand soin car la balance Food Control Plus n'effectue aucun contrôle de plausibilité, c.-à-d. qu'elle accepte également des valeurs erronées lors de la reprogrammation. La procédure correcte est décrite dans cette notice d'utilisation.

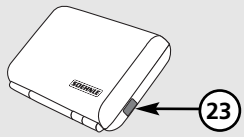
Une mauvaise manipulation ou des saisies erronées peuvent donner des résultats qui risquent d'entraîner une mauvaise alimentation et/ou nuire à la santé des personnes qui doivent suivre un régime alimentaire.

La balance Food Control Plus ne saurait remplacer les contrôles et les suivis médicaux nécessaires.

Son utilisation requiert que l'utilisateur possède les connaissances nécessaires à une alimentation saine et équilibrée.







1 Touches des valeurs nutritives
2 Display
3 Touches de navigation
4 Touche de fonction
5 Touches de saisie
6 Unités (USA, UK)
7 Valeur
8 Conseils des valeurs nutritives
9 Nom de l'aliment
10 Conseil de memorisation
11 Valeurs (metric)
12 Radioélectriques perturbant
13 Sans fonction
14 Curseur vers la gauche
15 Vers le bas
16 Fonction Tare (TARA)
17 Confirmation (OK)
18 Mode de saisie (EDIT)
19 Vers le haut
20 Effacement
21 Activation de la minuterie
22 Confirmation d. reliés
Terminal <–> Balance
23 Interface seulement pour
l'ajustage dans la production!

La balance Soehnle Food Control Plus se compose d'une **balance** et d'un **terminal** qui sont reliés via le réseau hertzien (max. 3m. de distance).

Le terminal de service et d'affichage peut également être utilisé de manière autonome (sans fonction de pesée).

Chargez la balance exclusivement pour effectuer des pesées. Ne laisser rien sur le plateau une fois la pesée terminée car cela pourrait perturber le fonctionnement de la balance!

Afin de préserver les piles, refermer systématiquement le terminal après usage!

1. Conseils généraux d'utilisation

Veuillez ouvrir le côté escamotable au début du manuel d'instructions. Vous aurez ainsi toujours devant les yeux les fonctions qui sont classées dans chacune des touches.

La touchee **ESC** est d'une grande importance lorsque vous naviguez à travers le menu de la balance électronique diététique. Elle assure en effet les fonctions d'interruption ou de commutation dans les différents modes.

prêt
ESC → de

Quand la balance et le minuteur sont à l'arrêt
Une fois la touche **ESC** enfoncée, le terminal affiche " ESC prêt → Arrêt ". Si la touche ESC est enfoncée de manière répétée, le terminal s'arrête.

prêt
ESC → poids

Quand la balance est en marche pendant que le minuteur est à l'arrêt
Le terminal affiche le poids.
Une fois la touche **ESC** enfoncée, le terminal affiche " ESC prêt → Poids ". Si la touche ESC est enfoncée de manière répétée, le terminal bascule à nouveau sur le poids.

ESC → poids

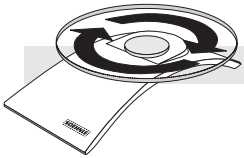
prêt
ESC → poids

Quand la balance et le minuteur sont en marche
Le terminal affiche le poids en mode pesée.
Une fois la touche **ESC** enfoncée, le terminal se met en mode minuteur. Si la touche **ESC** enfoncée à nouveau, le terminal affiche " ESC prêt → Poids " Si la touche **ESC** est enfoncée de manière répétée, le terminal bascule à nouveau sur le poids.

Quand la balance est à l'arrêt pendant que le minuteur est en marche
Terminal en mode minuteur Touche **ESC** sans fonction.

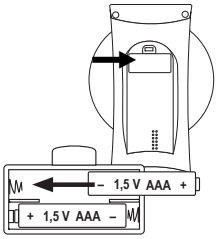
Les touches **TARA/EDIT/OK**, **←/▼** et **▲/DEL** peuvent également remplir différentes fonctions d'après le mode utilisé.
La fonction correspondante apparaît chaque fois dans l'affichage.

Les chiffres et les lettres sont classés dans des touches de saisie séparées. L'utilisation est semblable à celle d'un téléphone portable est décrite en détail dans les chapitres correspondants.



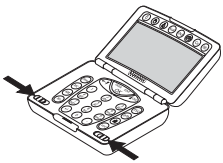
2. Mise en service

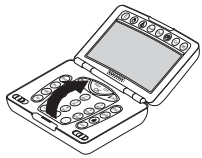
1. Visser la plaque de verre.

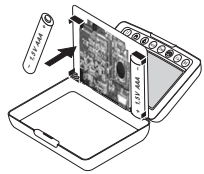


2. Placer tout d'abord les piles dans la balance.
   Disposer la balance sur une surface plane et stable.

3. Introduire ensuite les piles dans le terminal.







4. Mettre en marche le terminal en l'ouvrant. Sélectionner la **langue** voulue à l'aide de la touche ▲▼ et confirmer avec la touche **OK**. Dans le cas contraire, le programme d'installation se connecte automatiquement à l'étape d'installation suivante après 30 secondes.

5. Il s'ensuit l'installation de **l'intensité sonore** de la validation des touches et du signal d'erreur. Sélectionner l'intensité souhaitée à l'aide de la touche ▲▼ et confirmer avec la touche **OK**.
   Dans le cas contraire, l'appareil se mettra en marche automatiquement avec les installations de base après 30 secondes.

6. L'appareil est à présent prêt à l'emploi. L'affichage indique " ESC Prêt → Arrêt ".
   Si la touche **ESC** est enfoncée pendant la saisie, l'appareil se met également en marche avec les installations de base.
   Il est uniquement possible de modifier la langue et l'intensité sonore après un remplacement des piles.

3. Mise en marche

Lors de la première mise en service, le terminal est prêt à l'emploi une fois que la langue et l'intensité sonore souhaités sont installés.
En mode normal, le terminal est mis en marche en l'ouvrant, en appuyant sur une touche ou en mettant plus de 300 g. de choses à peser sur le plateau.

L'affichage indique " Prêt " ou le poids correspondant.

4. Pesée des aliments

1. Mettre en marche le terminal en l'ouvrant.
   L'affichage se met en route.

2. **Activer** la balance par une légère pression sur le plateau en verre (plus de 300 grammes et plus d'1 seconde). Le symbole de la balance (⚖) présent dans l'affichage indique que la balance et le terminal sont en contact.

   Si l'affichage n'indique pas 0 g, enfoncer la touche **TARA**.
   La pesée peut maintenant commencer.

3. Placer les éléments à peser et relever le poids.
   Grâce à la touche **g/lb**, vous pouvez commuter l'unité de poids du gramme en livre anglaise. Cette installation est conservée jusqu'à ce qu'elle subisse à nouveau une modification.

4. Si la balance est chargée, elle s'éteint automatiquement après 4 minutes d'inactivité (si la balance n'est pas chargée, cela dure 30 secondes).Le terminal bascule alors sur " Prêt ". Si un aliment est sélectionné, cette sélection est conservée après l'arrêt de la balance.
   Nouvelle mise en marche de la balance:
- Enlever les choses à peser du plateau
- Mettre la balance en marche en appuyant légèrement sur le plateau (comme décrit ci-dessus)
- Si l'affichage n'indique pas 0 g, enfoncer la touche TARE.

La balance ne peut pas être arrêtée manuellement.

5. Tarage et ajout

1. Une fois qu'un récipient est placé sur la balance, celui-ci peut être taré à l'aide de la touche **TARA**.
   Si les éléments à peser sont placés ensuite, l'affichage indique uniquement leur poids.

2. Si plusieurs ingrédients doivent être pesés dans un récipient unique, il est nécessaire d'enfoncer la touche **TARA** entre chaque ingrédient afin que "0" s'affiche et que l'ingrédient suivant soit ajouté.

3. Si la touche **TARA** est enfoncée après le dernier ingrédient et si le récipient est ensuite retiré de la balance, le poids total (y compris celui du récipient) s'affiche avec des symboles négatifs.

4. Assurez-vous que la capacité maximale de charge restante utilisable soit réduite aux poids tarés.

6. Affichage des valeurs nutritives pendant la pesée

950 aliments courants ainsi que leurs valeurs nutritives sont mémorisés dans la balance Soehnle Food Control Plus. De plus, la balance dispose de 50 espaces de mémoire supplémentaires dans lesquels vous pouvez enregistrer les aliments de votre choix. Vous pouvez également réécrire par-dessus les aliments déjà présents ou encore modifier leurs valeurs nutritives (cf. Chapitre 15 + 16).

Il est nécessaire de sélectionner un aliment pour pouvoir afficher les valeurs nutritives en plus du poids d'un aliment et pour pouvoir transférer le résultat dans la mémoire totalisatrice.

1. Mettez en marche la balance pendant que vous ouvrez le terminal et activez la balance en suivant la description mentionnée au chapitre "PESEE DES ALIMENTS".

2. Sélectionner un aliment à l'aide du clavier alphanumérique. Plusieurs lettres sont classées sous chaque touche numérique. Si l'on enfonce la même touche à plusieurs reprises pendant environ 1,5 secondes, on accède aux autres lettres occupant la touche. L'affichage de la lettre choisie varie à l'aide du curseur "_" et sert à des fins de contrôle. Après 1,5 secondes sans enfoncement de touche, le curseur se déplace sur la place suivante.

2 x (5 jkl)
3 x (4 ghi)
1 x (9 wxyz)
3 x (4 ghi)

Exemple: **Kiwi**
- Enfoncer la touche 5 deux fois brièvement = K
- Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement = i
- Enfoncer la touche 9 une fois brièvement. = w
- Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement = i

Confirmer à l'aide de la touche **OK**.

L'appareil est équipé d'un complément automatique qui indique toujours le premier aliment avec la combinaison de lettres saisie. Par conséquent, si l'on saisit "Sp" et que l'on confirme à l'aide de la touche **OK**, "Spaghetti" s'affichera déjà.

A l'aide de la touche ▲▼, il est possible de passer en revue en autre aliment.
Si l'on enfonce une des touches▲▼-T pendant plus de 2 secondes, les aliments sont passés en revue rapidement.

3. Quand un aliment est sélectionné, la quantité d'aliments à peser peut être mise en place.

4. Le poids s'affiche.

5. Si une touche de valeur nutritive est enfoncée, l'affichage indique le taux de valeur nutritive de l'aliment présent sur la balance.

Le facteur 1:10 (1 BE = 10 g. d'hydrates de carbone) est programmé en usine pour la conversion des unités de calcul (BE). Modification du facteur de conversion, cf. chapitre 17.

Il est possible de revenir à l'affichage du poids au moyen de la touche . La sélection des aliments peut être interrompue par plusieurs pressions successives sur les touches **O** et **OK**.

7. Indication des aliments favoris

La sélection des aliments favoris individuels peut être simplifiée considérablement si leurs noms sont modifiés par une simple action. Une lettre peut par exemple être placée en tête de l'aliment avec un espace juste après :

Baguette	est remplacé par	B Baguette
Banane fraîche	est remplacé par	B Banane fraîche

Lors de la sélection des aliments, si l'on introduit un " b " et si l'on confirme à l'aide de la touche **OK**, " B Baguette" s'affiche en premier lieu, ensuite les aliments suivants défilent les uns après les autres par ordre alphabétique avec la flèche ▼, apparaît alors " B Banane fraîche ", etc. (comme premier aliment restant dans la base de données dont l'initiale est " b ").

De cette manière, les favoris de chaque initiale s'afficheront en premier lieu et ensuite seulement, les aliments restants dans la base de données avec la même initiale s'afficheront par ordre alphabétique.

Manière de procéder pour l'exemple " Baguette " :

1. La balance ne peut pas être en mode pesée ou en mode minuteur. Si un poids s'affiche, basculer sur l'affichage **Prêt** à l'aide de la touche **ESC**.
2. Sélectionner " Baguette " comme décrit ci-dessus.
3. Enfoncez la touche **EDIT**. Le curseur clignote à droite de la dernière lettre.
4. En enfonçant de manière répétée la touche ←, faire défiler le curseur vers la gauche jusqu'à l'initiale " B ".

2 x (2 abc)

5. Introduire la lettre " B " pendant que la touche **2** est enfoncée à deux reprises.

1 x (1)

6. Introduire un espace pendant que la touche **1** est enfoncée à deux reprises.

7. Enregistrer le nom de l'aliment qui a été modifié " B Baguette " à l'aide de la touche **OK**.
8. Terminer la saisie en enfonçant la touche **ESC**.
9. " Baguette " est à présent indiqué comme favoris et apparaît en premier lieu comme aliment lors de l'introduction de la lettre " b ".

Tous les aliments favoris peuvent être indiqués de cette manière. Il est par conséquent inutile d'introduire à nouveau l'initiale avec un espace avant le nom de l'aliment.

8. Affichage des valeurs des volumes

Quand un aliment est sélectionné, la valeur du volume peut également être affichée à côté des poids.
Ensuite appuyez sur la touche **vol**. Un nouvel enfoncement de la touche **vol** fait varier l'unité du volume du **ml** au **floz** et au **flozUS**.
Si l'aliment à peser est un liquide ou encore un aliment en vrac, trois traits (---) s'afficheront à la place de la valeur du volume.
Il est possible de revenir à l'affichage du poids au moyen de la touche .

9. Mémorisation des valeurs calculées

Afin de fixer des quantités journalières ou les proportions d'une recette particulière, la balance électronique diététique Soehnle peut transférer les valeurs calculées (poids et ensemble des valeurs nutritives) dans une mémoire totalisatrice.

Ensuite appuyer simplement sur la touche **M+**. Si des valeurs se trouvent dans la mémoire totalisatrice, un **M** apparaît dans l'affichage.

Si aucun aliment n'est sélectionné, seul le poids actuel est transféré dans la mémoire totalisatrice.

10. Recherche des valeurs dans la mémoire totalisatrice

Enfoncez la touche **MR**. La somme totale des poids enregistrée depuis le dernier effacement s'affiche. Enfoncez une touche de valeur nutritive de votre choix pour déterminer quelle quantité totale de valeur nutritive a été enregistrée.

Vous quittez l'affichage du total à l'aide de la touche **OK** ou **ESC**.

11. Effacement des valeurs dans la mémoire totalisatrice

Pour vider la mémoire totalisatrice, enfoncez la touche **MC** et ensuite la touche **DEL** pour confirmer.
Lorsque le **M** disparaît de l'affichage, cela signifie qu'aucune valeur n'est présente dans la mémoire totalisatrice.
Enfoncez la touche **ESC** pour interrompre le processus.

12. Modification du nom de l'aliment

950 aliments courants ainsi que leurs valeurs nutritives sont mémorisés dans la balance Soehnle Food Control Plus . De plus, la balance dispose de 50 espaces de mémoire supplémentaires dans lesquels vous pouvez enregistrer les aliments de votre choix. Vous pouvez également réécrire par-dessus les aliments déjà présents ou encore modifier leurs valeurs nutritives.

1. Mettre en marche le terminal en l'ouvrant, comme indiqué dans le chapitre " PESEE DES ALIMENTS ".
2. Sélectionner un aliment à l'aide du clavier alphanumérique, comme indiqué dans le chapitre " AFFICHAGE DES VALEURS NUTRITIVES PENDANT LA PESEE ".

   Si un poids ou le minuteur s'affiche, actionner la touche ESC jusqu'à ce que " prêt " apparaisse dans l'affichage.

3. Enfoncez la touche **EDIT**. Le curseur clignote à droite de la dernière lettre.
   Avec la touch ←, le curseur se déplace vers la gauche.
   En enfonçant la touche **DEL**, cela efface la lettre située à gauche du curseur.
4. Saisir le nouveau nom de l'aliment à l'aide du clavier alphanumérique. Plusieurs lettres sont classées sous chaque touche numérique. Si l'on enfonce rapidement la même touche plusieurs fois d'affilée, on accède aux autres lettres.

   2 x (5 jkl)
   3 x (4 ghi)
   1 x (9 wxyz)
   3 x (4 ghi)

   Exemple: **Kiwi**
   - Enfoncer la touche 5 deux fois brièvement. = K
   - Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement. = i
   - Enfoncer la touche 9 une fois brièvement. = w
   - Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement. = i

5. Enfoncer la touche **OK** pour confirmer.

   Vous pouvez quitter à tout moment ce mode en appuyant sur la touche **ESC** sans que le nom de l'aliment soit modifié.

13. Occupation des touches par les caracters speciaux

La première lettre du nom d'un aliment s'écrit automatiquement
L'espace se trouve à la touche 1 (appuyer 2x).
Les caractères spéciaux suivants se trouvent avec la virgule sur la touche virgule : **. - / : % * '**
Les trémas se trouvent respectivement sur les touches de voyelle auxquelles ils correspondent.

14. Ecriture majuscule ou miniscule lors de la modification

2 x (0)

La première lettre du nom d'un aliment s'écrit automatiquement en majuscule et celles qui suivent en minuscule (**Abc**). Ce mode d'écriture peut être modifié en une écriture complètement en majuscule ou complètement en minuscule (**ABC** ou **abc**).
Enfoncer ensuite la touche **0** deux fois. L'affichage indique le mode actuel (**Abc**). Il est possible de commuter entre les différents modes (**Abc - ABC - abc**) en appuyant à de multiples reprises sur la touche **0**. Si un mode est sélectionné, l'affichage indique à nouveau l'aliment actuel et il est possible de réécrire dans le mode choisi. Le mode sélectionné reste actif tant que la touche **0** n'a pas été enfoncée à nouveau.
Si l'on quitte la modification du nom, l'écriture majuscule/ minuscule standard réglée est à nouveau activée.

15. Boccupation d'un espace de mémoire libre

Dans l'état d'origine, 50 espaces de mémoire libres sont disponibles. Il est cependant possible de réécrire librement par-dessus de nombreux aliments.
Vous pouvez quitter à tout moment ce mode en appuyant sur la touche ESC.

1. Mettre en marche le terminal en l'ouvrant, comme indiqué dans le chapitre " PESEE DES ALIMENTS ".Si un poids ou le minuteur s'affiche, actionner la touche **ESC** jusqu'à ce que " prêt " apparaisse dans l'affichage.
2. Enfoncer la touche **A** pour sélectionner le premier aliment enregistré et confirmer à l'aide de la touche **OK**.
3. Sélectionner le premier espace de mémoire libre à l'aide de la touche ▲. ‚libre' apparaît dans l'affichage ou, s'il n'y plus d'espace de mémoire disponible, le dernier aliment dans l'alphabet. Dans ce cas, veuillez sélectionner l'aliment par- dessus lequel vous souhaitez réécrire.
4. Enfoncez la touche **EDIT**.
5. Saisir le nom de l'aliment à l'aide du clavier alphanumérique. Plusieurs lettres sont classées sous chaque touche numérique. Si l'on enfonce rapidement la même touche plusieurs fois d'affilée, on accède aux autres lettres.

   2 x (5 jkl)
   3 x (4 ghi)
   1 x (9 wxyz)
   3 x (4 ghi)

   Exemple: **Kiwi** - Enfoncer la touche 5 deux fois brièvement. = K
   - Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement. = i
   - Enfoncer la touche 9 une fois brièvement. = w
   - Enfoncer la touche 4 trois fois brièvement. = i
6. Enfoncer la touche **OK** pour confirmer.
   L'enregistrement est en cours tant que la barre d'état est active.

   Ensuite, la saisie des valeurs nutritives a lieu.

16. Saisie des valeurs nutritives

Si le nom d'un aliment est saisi et confirmé, comme indiqué au chapitre 15, la saisie des valeurs nutritives a lieu ensuite.
Une flèche dans l'affichage indique la valeur nutritive à éditer actuellement.

1. Saisir la quantité de valeur nutritive présente dans l'aliment sélectionné à l'aide du clavier alphanumérique.
   Les valeurs nutritives sont en principe saisies en grammes ou milligrammes par 100 grammes (la densité pour l'affichage du volume en gramme par millilitre). Le curseur clignote à droite du dernier champ.
   Possibilité de correction: En enfonçant la touche **DEL**, le nombre à gauche du curseur s'efface.
   Valeur = 0 g signifie qu'il ne reste rien de la valeur nutritive actuellement présente dans cet aliment.
   Valeur inconnue = --- signifie qu'on ne connaît pas la quantité actuelle de valeur nutritive pour cet aliment. L'affichage a lieu en effaçant toutes les places à l'aide de la touche DEL.

2. Enfoncer la touche **OK** pour confirmer. Ensuite l'enregistrement de la valeur nutritive suivante a lieu. Visible à la position de la flèche dans l'affichage (▲).

3. Une fois la densité confirmée à l'aide de la touche **OK**, les données sont enregistrée et on quitte le mode d'édition.

   Lors de la saisie, si une pause de 60 secondes se produit ou si la touche **ESC** est enfoncée, les modifications ne seront pas enregistrées et l'on quittera ce mode de fonctionnement.

17. Modification du facteur de conversion “BE”

Le facteur de conversion des unités de calcul (**BE**) est déterminé de différentes manières par des nutritionnistes. C'est pourquoi la balance Soehnle Food Control Plus offre la possibilité de réaliser une sélection personnelle. Le facteur 1:10 (1BE = 10g. d'hydrates de carbone) est le facteur par défaut. Il est cependant possible d'installer les facteurs 1 :10 ou 1 :12 :

1. Appuyer sur la touche **BE** quand le terminal en marche ne se trouve pas sur le mode de balance.

2. Sélectionner la valeur voulue à l'aide de la touche ▲▼.

3. Enfoncer la touche **OK** pour confirmer.

   Lors de la saisie, si une pause de 30 secondes se produit ou si la touche **ESC** est enfoncée, les modifications ne seront pas enregistrées .

18. Saisie manuelle dans le mémoire totalisatrice

La balance Soehnle Food Control Plus permet d'utiliser séparément le terminal et la balance.
Si vous mangez à l'extérieur par exemple et que vous souhaitez quand-même enregistrer les valeurs de votre alimentation dans la mémoire totalisatrice afin d'en faire le bilan, il vous suffit d'estimer la quantité d'aliments et de réaliser une saisie manuelle.

1. Sélectionner un aliment à l'aide du clavier alphanumérique lorsque le terminal est en marche, comme indiqué au point 6.
   Si aucun aliment n'est sélectionné, seul le poids est mémorisé.

2. Enfoncez la touche **M+**. Le curseur clignote dans la zone d'affichage.
3. Saisir le poids estimé des aliments à l'aide du clavier alphanumérique.
4. Enfoncer ensuite la touche **OK**. La valeur introduite est enregistrée dans la mémoire totalisatrice. Quand un aliment a été sélectionné, les valeurs nutritives sont également transférées.

   Lors de la saisie, si une pause de 60 secondes se produit ou si la touche **ESC** est enfoncée, les valeurs ne seront pas enregistrées et l'on quittera ce mode de fonctionnement.

19. Correction de la saisie manuelle

Si une erreur devait surgir lors de la saisie manuelle dans la mémoire totalisatrice, vous pouvez à nouveau éliminer cette valeur tandis que vous appuyez sur la touche pour modifier le symbole avant la saisie du poids, comme cela s'est produit plus haut.

20. Conséquences des modifications

2 langues différentes sont prévues dans la balance électronique diététique Soehnle.

Si seul le nom de l'aliment est modifié dans une des langues, cela n'a pas de répercussion sur les autres langues.

Si le nom de l'aliment **et** la valeur nutritive sont modifiés dans une langue, le nom de l'aliment sera réécrit dans toutes les langues sous une dénomination commune.
L'autre langue peut être adaptée en une deuxième étape, durant laquelle seul le nom de l'aliment est modifié.

21. L'utilisation du minuteur

La balance électronique diététique comprend une fonction minuteur avec un affichage en heures et en minutes (max. 2 h. 59 min.).

Réglage de l'heure de l'alarme

1. Enfoncer la touche minuteur pour effectuer une réglage lorsque le terminal est en marche. Le dernier temps ayant été réglé apparaît dans la zone d'affichage et l'affichage de l'heure clignote.

2. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier alphanumérique. Enfoncer ensuite la touche **OK** pour confirmer.

3. Procéder de la même manière avec les deux places situées dans l'affichage des minutes.

4. Le minuteur démarre lorsque la touche OK est enfoncée pour la dernière fois. Le symbole du minuteur clignote dans l'affichage.

   Si la balance n'est pas activée, le temps restant est également indiqué dans l'affichage à côté du symbole du minuteur.

   Le minuteur fonctionne même si le terminal est fermé.

Arrêt Pesée - Minuteur - Veille
En appuyant sur la touche **ESC**, il y aura commutation entre l'affichage du minuteur, l'affichage de la balance et le mode veille.

Un basculement automatique sur le mode pesée a lieu quand la balance se met en marche par un chargement du plateau.

Arrêt du minuteur
Après avoir appuyé sur la touche **Timer**, le minuteur peut être éteint à l'aide de la touche **DEL**.

Arrêt du signal d'alarme
Quand l'alarme retentit, celle-ci peut-être éteinte en appuyant sur n'importe quelle touche. Arrêt automatique du signal d'alarme après 20 secondes.

22. Messages d'erreur

Affichage	Interférence	Aide
surcharge	Balance surchargée	Chargement maximal de la balance: 5000 g. (attention tare).
batterie faible dans la balance	Les piles de la balance sont plates.	Remplacer les piles de la balance.
batterie faible dans la terminal	Les piles du terminal sont plates.	Remplacer les piles de la partie service et de la partie affichage.
liaison radio interrompue	Trop grand écart entre balance et terminal pendant le fonctionnement de la balance.	Rapprocher la balance et le terminal ou sortir la balance de la zone environnant l'appareil perturbateur. Les éléments électroniques ou hi-fi fonctionnant via le réseau hertzien tels qu'un jouet commandé par radio ou encore un téléphone portable, peuvent être des sources de perturbation.
	Les ondes radioélectriques d'un autre appareil représentent des sources de perturbation lors de la mise en marche du fonctionnement de la balance.	
brouilleur	Ondes radioélectriques perturbant le fonctionnement de l'appareil.	
dépassement de capac. de mémoire	Mémoire pleine, impossible d'enregistrer de nouvelles données.	Effacer la mémoire en appuyant sur la touche MC.
	Si aucun affichage n'a lieu et si la balance ne se met pas en marche.	Enlever les piles et les remettre. Tester les piles et les remplacer le cas échéant.
	Ecarts de précision.	Si l'on soupçonne un écart de précision, enlever les éléments à peser de la balance et positionner l'affichage du poids sur 0 à l'aide de la touche tare. Replacer ensuite les éléments à peser sur la balance.

23. Informations techniques

Capacité de pesage	0 - 5000 g / 0 - 11 lb
Echelon numérique	1 g / 1/8 oz
Piles	2 x 1,5 V AAA alcalin dans la balance. 2 x 1,5 V AAA alcalin dans le terminal.
Funk	433 MHz
Minuteur	de 1 minute à 2 h. 59 min.

24. Source de données

Les valeurs nutritives enregistrées correspondent au barème fédéral allemand des denrées alimentaires, version II du 3 mai 1999.
Les droits d'auteur du barème fédéral allemand appartiennent à BGW (Association professionnelle allemande des services de santé et de protection sociale).

25. Elimination des piles

les piles ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de rapporter les piles usagées. Vous pouvez rapporter vos piles usagées aux points de collecte publics de votre commune ou à tout autre point de vente de piles similaires.

Pb = contient du plomb
Cd = contient du cadmium
Hg = contient du mercure

26. Elimination de la balance

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie
Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

27. Garantie

SOEHNLE garantit, pour une durée de 3 ans, l'élimination gratuite des défauts provenant de vices de matériaux ou de fabrication par une réparation ou un échange, à compter de la date d'achat. Conservez soigneusement la facture et le coupon de garantie. En cas de garantie, retournez la balance à votre revendeur avec le coupon de garantie et la facture.

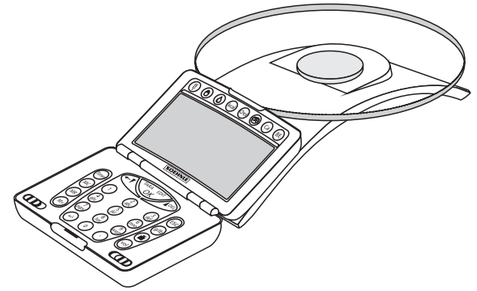
Coupon de Garantie

Expéditeur

Raison de la réclamation

SOEHNLE

Kurzanleitung

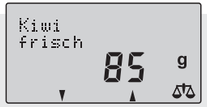


Food Control Plus

5

Lebensmittel auswählen z.B. Kiw

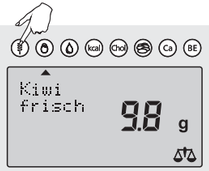
Automatische Komplettierung



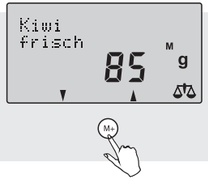
Durchblättern der Lebensmittel

6

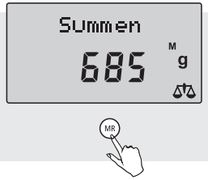
Nährwert auswählen



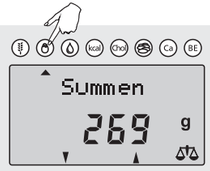
Gewicht und Nährwerte in Summenspeicher übernehmen



Summenspeicher aufrufen

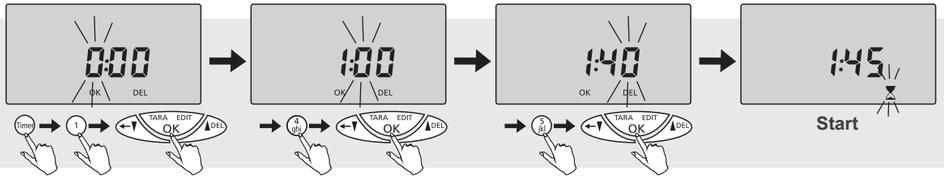


Nährwert-Summenspeicher aufrufen



7

Kurzzeitwecker einstellen



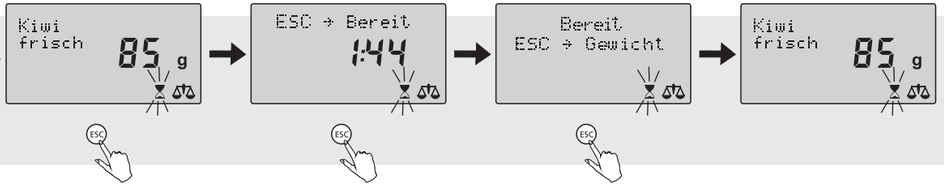
Alarm stoppen

Beliebige Taste drücken!

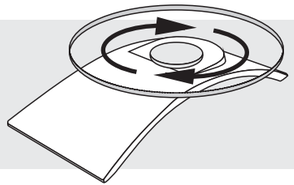
8

Umschalten zwischen Waage, Kurzzeitwecker und Bereit (Standby)

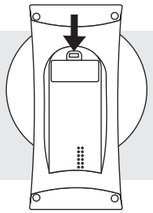
und abbrechen

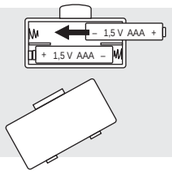


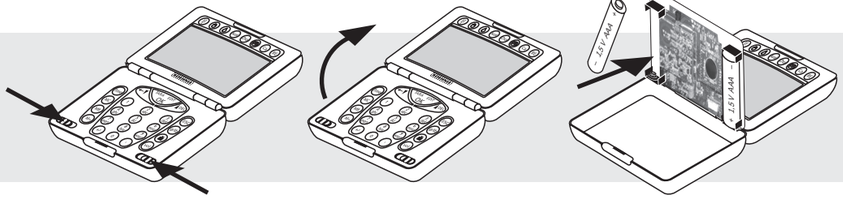
1 Inbetriebnahme



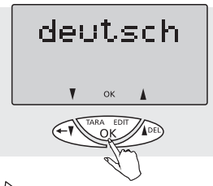
Deckel öffnen



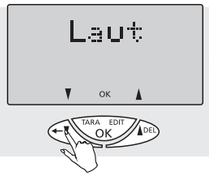


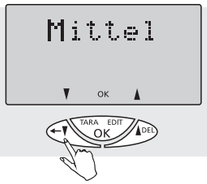


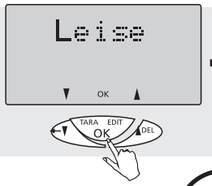
2 Sprache einstellen



Lautstärke einstellen

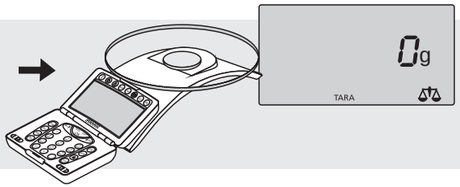


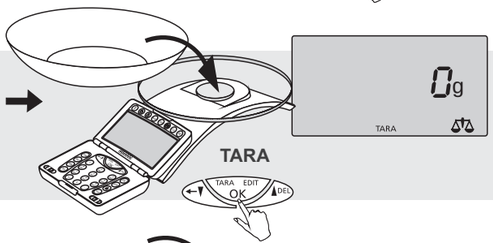


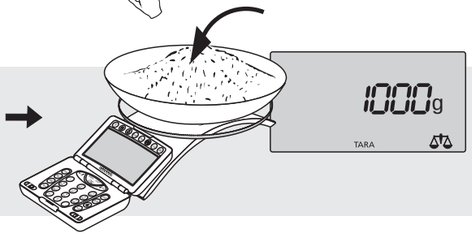


3 Wiegen

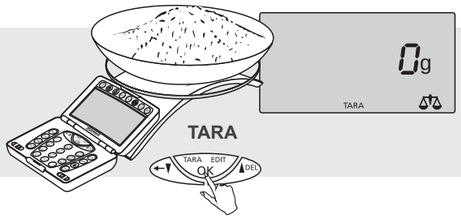
Einschalten durch Belastung der Glasplattform länger als 1 Sek. mit min. 300 g

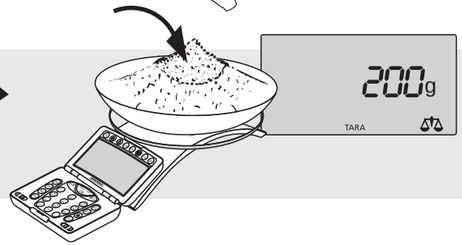


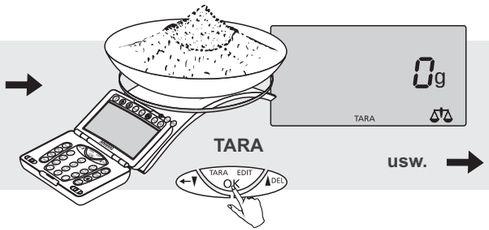




4 Zuwiegen







usw.

Quality & Design
by
LEIFHEIT AG

56377 Nassau / Germany

www.soehnle.com

116772 Printed 03/2006

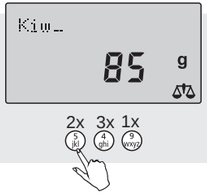
SOEHNLE

Mode d'emploi

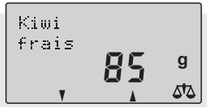
Food Control Plus

5

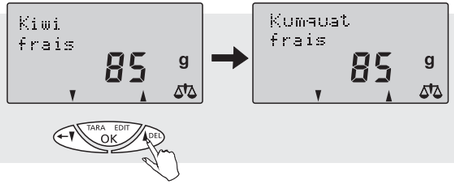
Choisir la denrée alimentaire par ex. Kiwi



Calcul automatique

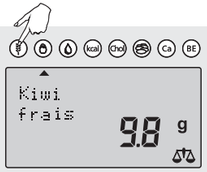


Faire défiler

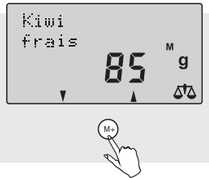


6

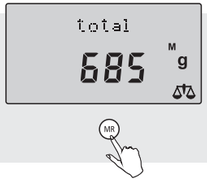
Sélectionner valeur nutritive



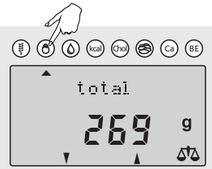
Transférer le poids et les valeurs nutritives dans la mémoire totalisatrice



Rappeler la mémoire

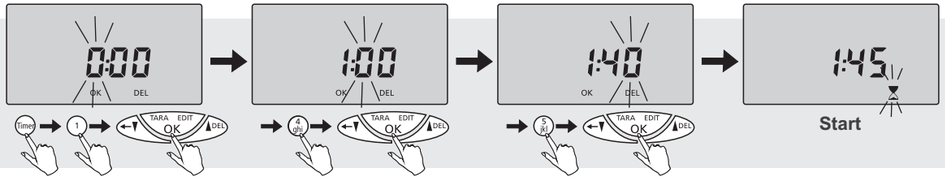


Rappeler la valeur nutritive



7

Changer et annuler



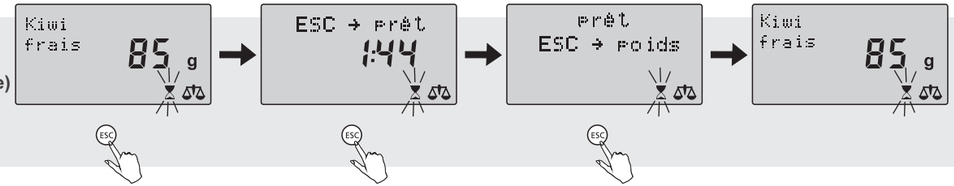
Stopper alarme

Appuyer sur une touche au choix!

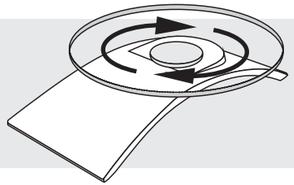
8

Basculer entre les modes Balance, Minuteur et Prêt (veille)

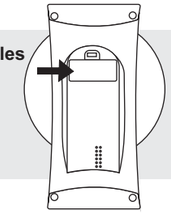
et arrêter

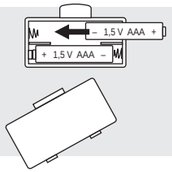


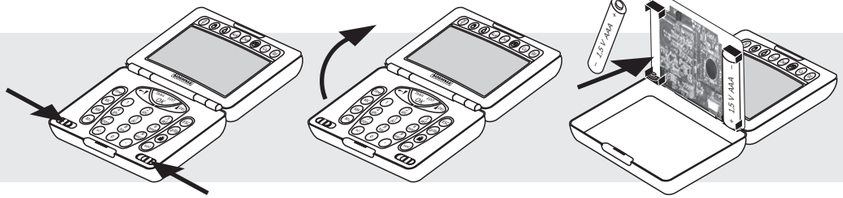
1 Mise en service



Des couvercles ouvrent





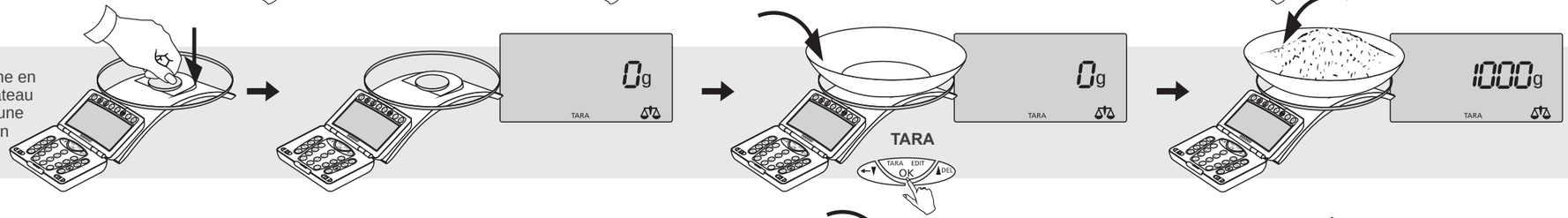


2 Choisie la langue

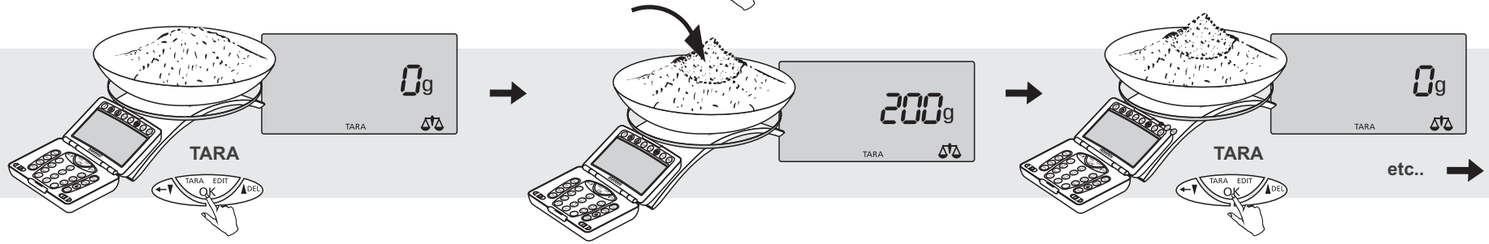
Règler le volume

3 Pesée

Mettre en marche en chargeant le plateau en verre plus d'une seconde avec un poids minimum de 300g.



4 Repeser



Quality & Design
by
LEIFHEIT AG

56377 Nassau / Germany

www.soehnle.com

116773 Printed 03/2006 jfs

LEBENSMITTELTABELLE

Diese Lebensmittel sind in der SOEHNLE Food Control Plus standardmäßig enthalten.

SOEHNLE

Brot und Kleingebäck

Brot, Baguette
Brot, Buchweizen
Brot, Fladen-
Brot, Graham-
Brot, Grau-, Weizenmisch
Brot, Grau-, Roggenmisch
Brot, Grau-, Roggen
Brot, Grau-, Mehrkorn
Brot, Grünkern-
Brot, Knäcke-
Brot, Kuchen- m. Hefe, Sultaninen
Brot, Pumpernickel
Brot, Vollkorn-, Mehrkorn
Brot, Vollkorn-, Roggen
Brot, Vollkorn-, Weizen
Brot, Weiß-
Brot, Weiß-, Toastbrot
Brötchen, Mehrkorn
Brötchen, Weizen
Brötchen, Roggen
Brötchen mit Schinken
Brötchen mit Butter
Brötchen, Vollk., Roggen
Brötchen, Vollk., Weizen

Cerealien, Getreide und Getreideprodukte, Reis

Amaranth
Buchweizen
Buchweizen, Grütze
Buchweizen, Mehl
Bulgur
Cornflakes
Dinkel, Vollkornmehl
Gerste, Graupen
Gerste, Mehl
Getreidebratling
Getreidemischung, Flocken
Getreidemischung, Schrot
Getreidesprossen, gekeimt
Grünkern, Mehl
Hafer, Flocken
Hafer, Korn
Hafergrütze, gegart
Haferkleie
Hirse, gegart
Hirse, Korn, geschält
Hirse, Mehl
Hirse, Vollkornflocken
Mais, Mehl
Mais, getrocknet
Mais, Grieß
Mais, Stärke
Müsli
Müsli, Früchte-
Müsli, Schoko-
Quinoa
Reis, geschält
Reis, geschält, gegart
Reis, Mehl
Reis, Milch-
Reis, Natur
Reis, Natur, gegart
Reis, Puff-
Reiscrispies
Roggenmehl, Type 815
Roggenmehl, Type 1150
Roggenmehl, Type 1740
Roggenschrot, Type 1800
Roggenmehl, Vollkornmehl
Semmelknödel
Weizen, gegart
Weizen, Grieß
Weizen, Kleie
Weizen, Stärke
Weizen, Puff-
Weizen, Vollkorn, Flocken
Weizen, Vollkorn, gegart
Weizenkeim, Flocken
Weizenmehl, Type 405
Weizenmehl, Type 550
Weizenmehl, Type 812
Weizenmehl, Vollkornmehl

Dauerbackwaren, Kuchen, Feinbackwaren

Apfelstrudel
Baiser
Berliner, Pfannkuchen
Biskuit
Biskuit, Löffel-
Biskuitrolle
Blätterteig
Blätterteig, TK
Brandteig
Butterhörnchen
Croissant, Blätterteig
Hefeteig
Hefezopf
Käsegebäck, Blätterteig
Keks, Butter-
Keks, Plätzchen
Kräcker
Kuchen, Apfel-, Hefeteig, fettarm
Kuchen, Baum-
Kuchen, Käse-, Mürbeteig
Kuchen, Marmor-
Kuchen, Nuß-
Kuchen, Obst-
Kuchen, Sand-
Laugengebäck
Muffins
Mürbeteig
Paniermehl
Plätzchen, Mürbeteig
Plunderteig, Hefeblätterteig
Quarkblätterteig
Quarkstrudel
Quark-Tasche, Quarkölteig
Salzgebäck
Salzstangen
Schnecken, Hefeteig
Schweinsohren, Blätterteig
Semmelbrösel
Stollen, Dresdner
Torte, Biskuit
Torte, Creme-
Torte, Käsesahne
Torte, Obst-
Torte, Obst-, Biskuit
Torte, Schwarzw. Kirsch
Tortenboden, Mürbeteig
Windbeutel, Brandteig
Windbeutel mit Sahne u. Kirschen
Zwieback

Eier und Eiprodukte, Teigwaren

Ei, Huhn, frisch
Ei, Huhn, gegart
Ei, Huhn, mit Schale
Eierkuchen
Eigelb, Huhn, frisch
Eigelb, Huhn, gegart
Eiweiß, Huhn, frisch
Eiweiß, Huhn, gegart
Nudeln, Eier-, gegart
Nudeln, Eier-
Nudeln, eifrei
Nudeln, eifrei, gegart
Nudeln, Hartgrieß
Nudeln, Hartgrieß,gegart
Nudeln m. Ei, Hausmacher
Nudeln, Vollkorn
Nudeln, Vollkorn, gegart
Nudelteig
Nudelteig, gegart

Früchte, Obst und Obsterzeugnisse

Ananas, frisch
Ananas, Konserve, abgetr.
Apfel, Brat-
Apfel, frisch
Apfel, Fruchtsaft
Apfel, getrocknet
Apfelkompott
Apfelkraut, ungesüßt
Apfelmus
Aprikose, frisch
Aprikose, getrocknet
Aprikose, Konserve, abgetr.
Aprikose, Konfitüre
Aprikosenkompott
Banane, frisch
Banane, Koch-, gegart
Birne, frisch
Birne, getrocknet
Birne, Konserve, abgetr.
Birnenkraut, ungesüßt
Brombeere, frisch
Clementine, frisch
Dattel, getrocknet
Erdbeere, frisch
Feige, frisch
Feige, getrocknet
Feige, kandiert
Granatapfel, frisch
Grapefruit, frisch
Grapefruit, Fruchtsaft
Heidelbeere, frisch
Himbeere, frisch
Himbeere, TK
Holunderbeere, frisch
Johannisbeere, rot, frisch
Johannisbeere, schwarz, frisch
Johannisbeere, weiß, frisch
Kapstachelbeere, frisch
Karambole , Sternfrucht, fr.
Kirsche, Sauer-, frisch
Kirsche, Sauer-, Konserve,abgetr.
Kirsche, Süß-, frisch
Kirschkompott
Kiwi, frisch
Kumquat, frisch
Limette, frisch
Limette, Fruchtsaft
Litschi, frisch
Litschi, Konserve, abgetr.
Mandarine, frisch
Mandarine, Konserve, abgetr.
Mango, frisch
Mango-Chutney, Fertigprodukt
Melone, Honig-, Zucker-, frisch
Melone, Wasser-, frisch
Mirabelle, frisch
Nektarine, frisch
Obst, Fruchtnektar
Obst, Fruchtsaft
Obstmischung, frisch
Obstmischung, getrocknet
Obstmischung, Konserve, abgetr.
Obstsalat
Orange, frisch
Orange, Fruchtnektar
Orange, Fruchtsaft
Orange, kandiert
Orange, Schale
Passionsfrucht, frisch
Pfirsich, frisch
Pfirsich, Konserve, abgetr.
Pflaume, frisch
Pflaume, getrocknet
Pflaumenkompott
Preiselbeere, Konfitüre
Quitte, frisch
Reineclaude, frisch
Rhabarber, gegart
Rhabarber, frisch
Rosinen
Rumtopf
Sanddornbeere, Fruchtsaft
Stachelbeere, frisch
Sultaninen
Trauben, Wein-, Fruchtsaft
Trauben, Wein-, frisch
Zitrone, frisch
Zitrone, Fruchtsaft
Zitrone, kandiert
Zitrone, Konzentrat
Zitrone, Schale
Zwetschge, frisch

Gemüse und Gemüseerzeugnisse

Artischock.böden, Konserve, abgetr.
Artischocke, gegart
Aubergine, gegart
Avocado, frisch
Bambussprossen, Konserve, abgetr.
Basilikum
Blumenkohl, frisch
Blumenkohl, gegart
Bohnen, Dicke, gegart
Bohnen, grün, gegart
Bohnen, grün, Konserve, gegart
Bohnen, Soja-
Bohnen, weiß, gegart
Bohnensalat, Sauerkonserve
Brokkoli, gegart
Chicoree, frisch
Chinakohl, frisch
Chinakohl, gegart
Dill
Eisbergsalat, frisch
Endivien, frisch
Erbsen, grün, frisch, gegart
Erbsen, grün, Konserve, gegart
Erbsen, grün, TK, gegart
Feldsalat , frisch
Fenchel, frisch
Fenchel, gegart
Gemüsebrühe
Gemüsemischung, frisch
Gemüsemischung, gegart
Gemüsemischung, Konserve, abgetr.
Grünkohl, Braun-, gegart
Gurke, frisch
Gurke, Gewürz-, Konserve, abgetr.
Karottensalat, Sauerkonserve
Kerbel
Knoblauch, frisch
Kohlrabi, frisch
Kohlrabi, gegart
Kopfsalat, frisch
Kräutermischung, frisch
Kresse, Brunnen-, frisch
Kresse, Garten-, frisch
Kürbis, gegart
Kürbiskern
Löwenzahn, frisch
Mais, Zucker-, gegart
Mais, Zucker-, Konserve, abgetr.
Mangold, gegart
Marone, Kastanie, gegart
Marone, Kastanie, Mus
Meerrettich, frisch
Meerrettich, Konserve
Mixed Pickles
Mohrrübe, frisch
Mohrrübe, gegart
Mohrrübe, Gemüsesaft
Mohrrübe, Konserve, gegart
Oliven, grün, gesäuert
Oliven, schwarz, gesäuert
Oregano
Paprika, Gewürz
Paprikaschote, frisch
Paprikaschote, gegart
Petersilie, frisch
Petersilie, gegart
Petersiliewurzel, gegart
Porree/Lauch, frisch
Porree/Lauch, gegart
Portulak, frisch
Radicchio, frisch
Radieschen, frisch
Rettich, frisch
Romanosalat, frisch
Rosenkohl, gegart
Rosmarin
Rote Rübe, -Beete, gegart
Rote Rübe, -Beete, Gemüsesaft
Rote Rübe, -Beete, Sauerkonserve
Rotkohl, Blaukr., frisch
Rotkohl, Blaukr., gegart
Rotkohl, Blaukr., Konserve, gegart
Salbei
Sauerkraut, gegart
Sauerkraut, Konserve, abgetr.
Sauerkraut, Saft
Schalotte, frisch
Schnittlauch
Schnittsalat , frisch
Schwarzwurzel, gegart
Sellerie, Bleich, frisch
Sellerie, Bleich, gegart
Sellerie, Knollen, frisch
Sellerie, Knollen, gegart
Selleriesalat, Sauerkonserve
Spargel, frisch
Spargel, gegart
Spargel, Konserve, gegart
Spinat , frisch
Spinat , gegart
Suppengrün, gegart
Thymian
Tomate, frisch
Tomate, gegart
Tomate, Gemüsesaft
Tomate, Konserve, gegart
Tomatenketchup
Tomatenmark
Tomatenpüree
Weißkohl, -kraut, frisch
Weißkohl, -kraut, gegart
Wirsingkohl, gegart
Zucchini, frisch
Zucchini, gegart
Zwiebel, Lauch-, frisch
Zwiebeln, frisch
Zwiebeln, gegart

Hülsenfrüchte, Nüsse, Samen

Alfalfasprossen, Luzernesprossen
Cashewnuß
Erdnuß
Erdnuß, geröstet, gesalz.
Erdnußbutter
Erdnußflips
Erdnußmus, gesalzen
Haselnuß
Kichererbsen, gekeimt
Kichererbsen, Konserve, abgetr.
Kokosmilch
Kokosnuß, frisch
Kokosnuß, Raspel
Leinsamen
Linsen, gegart
Linsen, gekeimt
Linsengemüse, gegart
Mandel
Mandelmus
Mohn
Mungobohnen-, Sprossen
Paranuß
Pecannuß, geröstet
Pinienkern
Pistazie, geröstet
Pistazie
Sago
Sesam
Sojamilch
Sojasprossen, gegart
Sojasprossen, Konserve, abgetr.
Sonnenblumenkern
Studentenfutter, mit Erdnüssen
Tahini, aus rohem Sesam
Walnuß

Vegetarische Lebensmittel

Hefe
Pastete, vegetarisch
Sojasoße, Fertigprodukt
Tofu, fest
Tofu, Seiden-

Kartoffeln und -erzeugnisse, stärkereiche Pflanzen, Pilze

Champignon, frisch
Champignon, gegart
Champignon, Konserve, abgetr.
Kartoffel, Brat-
Kartoffel, geschält, gegart
Kartoffel, ungeschält, gegart
Kartoffelbrei- Pulver
Kartoffelbrei/-püree
Kartoffelklöße, halb und halb
Kartoffelklöße, gekochte Kart.
Kartoffelklöße, rohe Kart.
Kartoffelkroketten
Kartoffelpuffer
Kartoffelstärke
Pfifferling, frisch
Pfifferling, Konserve, abgetr
Pilze, gegart
Pilze, Konserve, abgetr.
Pommes frites
Rösti, Berner
Schupfnudeln
Shiitakepilz, frisch
Steinpilz, frisch
Steinpilze, gedünstet

Milch, Milcherzeugnisse und Käse

Appenzeller, 50 % F. i. Tr.
Bavaria Blu, Doppelrahmstufe
Bel Paese, 50 % F. i. Tr.
Bergkäse, 45 % F. i. Tr.
Bergkäse, 50 % F. i. Tr.
Blauschimmel, 50 % F. i. Tr.
Brie, Doppelrahmstufe
Butterkäse, 45 % F. i. Tr.
Buttermilch
Buttermilch, m. Fruchtzuber.
Camembert, 20 % F. i. Tr.
Camembert, 45 % F. i. Tr.
Cheddar, 50 % F. i. Tr.
Chester, 45 % F. i. Tr.
Creme/Schmand, 20 % Fett
Creme/Schmand, 30 % Fett
Creme/Schmand, 40 % Fett
Danablu, 50 % F. i. Tr.
Dickmilch, Sauermilch
Dickmilch, vollf. m. Fruchtzuber.
Edamer, 45 % F. i. Tr.
Edelpilzkäse, 45 % F. i. Tr.
Emmentaler, 45 % F. i. Tr.
Esrom, 45 % F. i. Tr.
Feta
Fontina, 50 % F. i. Tr.
Frischkäse, Doppelrahmstufe
Frischkäse, 50 % F. i. Tr.
Frischkäse, 70 % F. i. Tr.
Frischkäse mit Kräuter, Doppelr.
Gorgonzola
Gouda, 45 % F. i. Tr.
Greyerzer, 50 % F. i. Tr.
Havarti, 45 % F. i. Tr.
Hüttenkäse, 20 % F. i. Tr.
Jarlsberg, 45 % F. i. Tr.
Joghurt, 10 % Fett
Joghurt, entrahmt
Joghurt, fettarm
Joghurt, fettarm m. Fruchtzuber.
Joghurt mit Müsli
Joghurt, mager m. Fruchtzuber.
Joghurt, vollfett
Joghurt, vollf. m. Fruchtzuber.
Kefir, mit Früchten
Kefir
Limburger, 40 % F. i. Tr.
Milch, Kuh-, entrahmt
Milch, Kuh-, fettarm
Milch, Kuh-, vollfett
Milch, Kuh-, Vorzugsmilch
Milch, Mager-, Pulver

Milch, Trink-, m. Fruchtzuber.
Milch, Trink-, m. Kakao
Milch, Voll-, Pulver
Milch, Ziege-
Molke
Molke m. Fruchtzuber.
Molke, Pulver
Mozzarella
Münster, 45 % F. i. Tr.
Parmesan, 45 % F. i. Tr.
Provolone, 45 % F. i. Tr.
Quark, 20 % F. i. Tr.
Quark, 40 % F. i. Tr.
Quark, Doppelrahmstufe
Quark, mit Früchte, mager
Quark, mit Früchte,20%F.i.T
Quark, mit Früchte,40%F.i.T
Quark, mit Kräuter,40%F.i.T
Quark, Magerstufe
Raquelette-Käse, 50 % F. i. Tr.
Ricotta, 45 % F. i. Tr.
Romadur, 45 % F. i. Tr.
Roquefort
Sahne, 30 % Fett
Sahne, gezuckert, 30 % Fett
Sauermilchkäse, Magerstufe
Saure Sahne, 10 % Fett
Schafskäse
Scheiblette
Schichtkäse, 20 % F. i. Tr.
Schmelzkäse, 20 % F. i. Tr.
Schmelzkäse, 45 % F. i. Tr.
Schmelzkäse, Doppelrahmstufe
Stilton, Doppelrahmstufe
Tilsiter, 45 % F. i. Tr.

Alkoholfreie Getränke

Brause
Colagetränk, coffeinhaltig
Colagetränk, kalorienarm
Fruchtsaftgetränk
Kaffee, Getränk
Limonade
Limonade, kalorienarm
Limonade m. Bitterstoffen
Malzkaffee, Getränk
Tee, Früchte-, Getränk
Tee, Kräuter-, Getränk
Tee, schwarz, Getränk
Wasser, Mineral-, natürliches
Wasser, Quell-
Wasser, Trink-

Alkoholische Getränke

Apfelwein
Arrak
Bier, alkoholarm
Bier, Alt-, obergärig
Bier, Berliner Weiße mit Schuß
Bier, Bock-, hell
Bier, Doppelbock
Bier, Export, hell
Bier, Kölsch
Bier mit Limo
Bier, Pils
Bier, Stark-
Bier, Weizen-, hell, obergärig
Bier, Weizen-, Hefe-, obergärig
Calvados
Champagner
Cognac
Curacao
Gin
Himbeergeist
Kirschwasser
Klarer, Schnaps
Likör
Likör, Eier-
Likör, Mandel-
Madeirawein
Marashino
Portwein
Punsch, Rotwein-
Rum
Sekt
Sherry, sweet
Sherry, trocken
Süßwein
Tokayer
Wein, Burgunder
Wein, Glüh-
Wein, Rot-, schwer
Wein, Rot-, leicht
Wein, Schorle
Wein, Weiß-, halbtrocken
Wein, Weiß-, lieblich
Wein, Weiß-, trocken
Wein, Weißherbst
Weinbrand
Wermutwein, süß
Wermutwein, trocken
Whisky
Wodka
Zwetschgenwasser

Öle, Fette, Butter, Schmalz

Butter,
Butter, halbfett
Butter, Kräuter-, 73 % Fett
Fett, Fritier-, überw. pflanzl.
Kakaobutter
Kokosfett
Margarine
Margarine, halbfett
Mayonnaise, 80 % Fett
Mayonnaise, Salat, 50 % Fett
Öl, Distel-
Öl, Erdnuß-
Öl, Kürbiskern-
Öl, Lein-
Öl, Maiskeim-
Öl, Mohn-
Öl, Oliven-
Öl, Palm-
Öl, pflanzlich
Öl, Raps-/Rüb-
Öl, Sesam-
Öl, Soja-
Öl, Sonnenblumen
Öl, Traubenkern-
Öl, Walnuß-
Öl, Weizenkeim-
Schmalz, Butter-
Schmalz, Gänse-
Schmalz, Schwein

Rezeptzutaten, Gewürze, Würzmittel, Hilfsstoffe

Agar-Agar, Trockenprodukt
Backpulver
Bratensoße, Konserve
Brühwürfel
Chilliesoße , Sambal Oelek
Cocktail-Dress., Fertigprodukt
Essig
French-Dressing, Fertigprodukt
Ingwer, Knolle
Italian-Dressing, Fertigprodukt
Joghurt-Dressing
Knoblauch, Pulver
Maggi
Marinade, Essig-, für Salat
Marinade, Zitrone, für Salat
Melassesirup, Rübensirup
Pfeffer
Puddingpulver, zum Kochen
Remoulade, 65 % Fett
Sahnestandmittel
Salz
Salz, Kräuter-
Sardellenpaste
Senf
Tortengußpulver
Vanillinzucker
Worcestersauce

Süßwaren, Zucker

Buttercreme, Füllung f. Torten
Cocktail-Kirsche
Eis, Einfach-, Eiscreme
Eis, Eiscreme
Eis, Frucht-
Eis, Milchspeise
Eis, Rahm-
Eis, Soft-
Eis, Sorbet
Eiskaffee
Gelee, einfach
Gelee, extra
Geleefrüchte
Gummibonbons
Honig
Kakaopulver, löslich, gesüßt
Kakaopulver, schwach entölt
Kakaopulver, stark entölt
Karamelle, Hart-
Kaugummi
Konfitüre, einfach
Konfitüre, extra
Konfitüre, Diabetiker
Kuvertüre-, Halbbitter
Krokant
Lakritze
Liebesperlen
Marmelade
Marshmallows
Marzipan
Marzipan, Rohmasse
Mousse au chocolat
Müsli-Riegel
Nougat
Nuß, dragiert
Nuß-Nougat-Creme, süß
Orangeat
Persipan
Pralinen
Rote Grütze
Schaumzucker-, waren
Schokolade-, Bitter-
Schokolade-, Diabetiker
Schokolade-, Milch-
Schokolade-, Streuselflocken
Schokolade-, Überzugsmasse
Schokolade-, weiß
Schokolade-, Zartbitter
Schokoladen-, Pulver
Schokoladenpudd. m. Vanillesoße
Schokoladensoße
Sirup, Frucht-
Toffees
Vanillepudding
Vanillesoße
Waffeln
Weinbrand-, Kirsche
Weinschaumsoße
Zitronat, Sukkade
Zucker
Zucker, Diabetiker
Zucker, Frucht-
Zuckerguß

Fisch und Meeresfrüchte

Aal, geräuchert
Auster, frisch
Barsch, Fluß-, gegart
Bückling, geräuchert
Felchen, Renke, gegart
Felchen, Renke, geräuchert
Fischbrühe
Fischfrikadelle, gebraten
Fischstäbchen, gebraten
Flunder, Graubutt, gegart
Forelle, gegart
Forelle, geräuchert
Forelle, Müllerinart
Garnele
Hecht, gegart
Heilbutt, gegart
Heilbutt, geräuchert
Hering, Bismarck-, Konserve, abgetr.
Hering, gegart
Heringsfilet in Tomatensoße
Hummer, gegart
Kabeljau/Dorsch, gegart
Karpfen, gegart
Kaviar, echt
Kaviarersatz
Krabben
Krebs, Fluß-, gegart
Lachs
Lachs, geräuchert
Languste
Makrele, gegart
Makrele, geräuchert
Matjesfilet
Matjeshering n. Hausfrauenart
Muscheln im Weißweinsud
Muschel, Jacobs-
Muschel, Mies-, gegart
Muschel, Venus-
Rollmops
Rotbarsch, gegart
Rotbarsch, paniert, gebraten
Rotzunge ,Limande, gegart
Sardine, gegart
Sardine, Konser. i. Öl, abgetropft
Schellfisch, gegart
Schillerlocke, geräuchert
Scholle, gegart
Seelachs, Köhler, gegart
Seeteufel
Seezunge, gegart
Sprotte, geräuchert
Steinbeißer, Katfisch, gegart
Steinbutt, gegart
Thunfisch, gegart
Thunfisch, frisch
Thunfisch, Kons. i.Öl, abgetropft
Thunfisch, nat., Konserve,abgetr.
Tintenfisch, gegart
Zander, gegart

Fleisch

Bauchspeck, roh, geräuch. Schwein
Cordon Bleu, vom Schwein
Fleischbrät
Fleischbrühe
Frikadelle
Hackfleisch, gem., gegart
Hase, gegart
Hirsch, gegart
Kalb, Bauch, gegart
Kalb, Bries, gegart
Kalb, Brust, gegart
Kalb, Filet, Lende, gegart
Kalb, Gulasch, gegart
Kalb, Hackfleisch, gegart
Kalb, Herz, gegart
Kalb, Hinterhaxe, gegart
Kalb, Hirn, gegart
Kalb, Keule, gegart
Kalb, Kotelett, Rücken, gegart
Kalb, Leber, gegart
Kalb, Lunge, gegart
Kalb, Milz, gegart
Kalb, Nacken, gegart
Kalb, Niere, gegart
Kalb, Roulade, gegart
Kalb, Schnitzel, gegart
Kalb, Schulter, Bug, gegart
Kalb, Steak, gegart
Kalb, Vorderhaxe, gegart
Kalb, Zunge, gegart
Kalbsbrühe
Kalbsbrust, gefüllt
Kalbskotelett, paniert,gebraten
Kaninchen, Haus-, gegart
Kaninchen, Wild-, gegart
Kasseler
Lammbraten, gebraten
Reh, gegart
Rind, Brust, gegart
Rind, Filet, Lende, roh
Rind, Filet, Lende, gegart
Rind, Filetsteak, gebraten
Rind, Gulasch, gegart
Rind, Hackfleisch, gegart
Rind, Herz, gegart
Rind, Hirn, gegart
Rind, Keule, gegart
Rind, Kutteln/Magen, gegart
Rind, Leber, gegart
Rind, Lunge, gegart
Rind, Mark
Rind, Milz, gegart
Rind, Nacken, Kamm, gegart
Rind, Niere, gegart
Rind, Ochsenschwanz, gegart
Rind, Roastbeef, Rücken, gegart
Rind, Roulade, gegart
Rind, Rumpsteak, gebraten
Rind, Schulter, Bug, gegart
Rind, Steak, gegart
Rind, Tatar, frisch
Rind, Zunge, gegart
Schaf, Lamm, Filet, gegart
Schaf, Lamm, Keule, gegart
Schaf, Lamm, Kotelett, gegart
Schaschlik
Schwein, Backe, gegart
Schwein, Bauch, gegart
Schwein, Bauchspeck
Schwein, Bug, Schulter, gegart
Schwein, Eisbein, Haxe, gegart
Schwein, Filet, gegart
Schwein, Gulasch, gegart
Schwein, Hackfl., gegart
Schwein, Herz, gegart
Schwein, Keule, gegart
Schwein, Kotelett, gegart
Schwein, Leber, gegart
Schwein, Lende, gegart
Schwein, Nacken, Kamm, gegart
Schwein, Rückenspeck
Schwein, Schnitzel, gegart
Schwein, Schwarte, gekocht
Schwein, Steak, gegart
Schwein, Zunge, gegart
Schweinschnitzel, paniert, gebraten
Wiener Schnitzel, gebraten
Wildschwein, gegart m. Sauce
Ziegenfleisch, gegart

Geflügel

Ente, gegart
Ente, Wild-, gegart
Gans, gegart
Gans, Leber, frisch
Geflügelbrühe
Geflügelsalat
Hähnchen, gegart
Hähnchenschenkel, gegart
Huhn, Leber, gegart
Hühnerfrikassee
Hühnerpastete
Pute, Truthahn, gegart
Suppenhuhn, gegart
Taube, gegart

Wurst, Fleischwaren

Bierschinken
Bierwurst
Blutwurst
Bockwurst, mit Senf
Bratwurst, Bauern-
Bratwurst, Curry-
Bratwurst, Rost-
Cabanossi
Cervelatwurst
Corned Beef, Konserve
Currywurst, mit Curryketchup
Debreziner
Entenpastete
Fleischkäse
Fleischsalat
Fleischwurst/Stadtwurst
Frankfurter, Würste
Frühstücksfleisch, Konserve
Gelbwurst
Kalbfleischsülze
Kalbskäse
Kalbsleberwurst
Krakauer
Lachsschinken
Landjäger, Würste
Leberknödel
Leberpastete
Leberpastete, Gänse-
Leberwurst, grob
Lyoner Wurst
Markklößchen, Konserve
Mettwurst, grob
Mettwurst, Streich-
Pastete, Champignon, Mürbeteig
Pinkel, Bremer
Preßkopf
Rauchfleisch, Schwein
Salami
Schinken, gekocht, Schwein
Schinkenmett-, wurst
Schinkenspeck, Schwein
Schinkenwurst
Schinkenwurst, roh
Schwartenmagen
Schweinefleisch in Aspik
Teewurst
Weißwurst, Münchener
Wiener, Würste
Wiener Würstchen, Konserve
Wurstsalat, Schweizer Art

Menükomponenenten pflanzlich

Chips, Kartoffel
Gemüseburger
Grünkern-Gemüse-Bratling
Kartoffelsalat m. Essigmarinade
Kartoffelsalat m. Mayonnaise
Tzatziki
Baguette m. Tom. u. Mozzarella
Bechamelsoße

Menükomponenten tierisch

Big Mac
Cheeseburger
Döner Kebap
Gulaschsuppe, Konserve
Hamburger
Kaffeesahne, 10 % Fett
Kaffeesahne, 20 % Fett
Kaiserschmarrn
Kartoffel, Back-, m. Kräuterquark
Kondensmilch, 4 % Fett
Kondensmilch, 7,5 % Fett
Kondensmilch, 10 % Fett
Kondensmilch, gezuckert, 4%Fett
Kondensmilch, gezuckert, 7,5%F.
Kondensmilch, gezuckert, 10%F.
Lasagne al forno
Maultaschen
Nasi Goreng
Omelett
Paella
Paprikaschote m. Reis, Hackfleisch
Pfannkuchen
Pizza
Pizza, Vollkorn-
Polenta
Pommes frites mit Ketchup
Pommes frites mit Mayonnaise
Quiche Lorraine
Ragout fin, Konserve
Rührei
Sandwich mit Geflügelfleisch
Sandwich mit Thunfisch
Sandwich m. Tom. u. Mozzarella
Sauc. Hollandaise, Konserve
Spaghetti, Bolognese
Spiegelei, gebraten
Toast Hawaii
Zwiebelkuchen

116774 03/2006 jfs

Tableau de produits alimentaires

Les alimentaires contenir en usine dans la balance “Food Control Plus”.

SOEHNLE

Pain et pâtisserie

pain, baguette
pain, Pumpernickel
pain au sarrasin
pain bis, mélange blé
pain bis, mélange seigle
pain bis, multi-céréales
pain bis, seigle
pain blanc
pain blanc, pain de mie
pain complet, blé
pain complet, multi-céréales
pain complet, seigle
pain de blé vert
pain Graham
pain pâtisserie, levure raisins
pain rond plat, à pâte non levée
pain suédois
petit pain, blé
petit pain, multicéréales
petit pain, seigle
petit pain, au beurre
petit pain, au jambon
petit pain, complet au blé
petit pain, complet seigle

céréales et produits de céréales, riz

amarante
amidon froment
avoine, céréales
avoine, flocons
blé, cuit
blé en semoule
blé complet, cuit
blé complet en flocons
blé soufflé
blé vert, farine
boulette céréa.
boulgour, (blé précuit)
céréales
épeautre, farine complète
farine de ble, Type 405
farine de blé, farine complète
farine de blé, Type 550
farine de blé, Type 812
farine de riz
farine de seigle, complète
farine de seigle, type 1150
farine de seigle, type 1740
farine de seigle, type 815
farine seigle, type 1800
flocons d'avoine
germe de blé, en flocons
germes de blé
grains millet, décortiqués
gruaux d'avoine, cuits
maïs en semoule
maïs, farine
maïs, fécule
maïs, séché
mélange céréa., flocons
mélange céréa., grains moulus
millet, cuit
millet, farine
millet, flocons complets
muesli
muesli au chocolat
muesli aux fruits
orge
orge, farine
quenelle de pain
Quinoa
rice crispies
riz au lait
riz cargo
riz cargo, cuit
riz nature, cuit
riz soufflé
riza nature
sarrasin
sarrasin, farine
sarrasin, gruaux
son de blé

Pâtisseries à long terme, gâteaux, fines pâtisseries

baguette salée
biscotte
biscuit
biscuit cuillère
biscuit roulé
biscuits
biscuits beurre
biscuits Savoie
boule de Berlin, crêpe de levain
bretzel salé
bretzels
brioche tressée
cake marbré
chapelure
chapelure
chou, à la pâte à chou
chou, crème/cerises
chou au from.bl.
crackers
croissant, pâte feuilletée
croissant beurre
fond de tarte, pâte brisée
gât. de Dresde, amandes raisins
gâteau au from. blanc
gâteau de Savoie
gâteau de Savoie fruits
gâteau aux noix
gâteau from.bl., pâte brisée
gâteau pyramide, pâte à biscuit
gâteau sec, pâte brisée
gâteaux au from., pâte feuilletée
meringue
muffins
oreilles de porc, pâte feuilletée
pain raisins, pâte levée
pâte à choux
pâte au beurre, pâte feuilletée
pâte brisée
pâte feuilletée
pâte feuilletée, surgelé
pâte feuilletée au from. blanc
pâte levée
strudel au from. blanc
strudel aux pommes
tarte à la crème
tarte aux fruits
tarte, cerises noires
tarte aux fruits
tarte aux pommes, pâte lev. allege

Oeufs et produits d’oeuf, pâtes alimentaires

blanc d'oeuf, cuit
blanc d'oeuf, frais
gâteau aux oeufs
jaune d'oeuf, cuit
jaune d'oeuf, frais
oeuf, frais
oeuf avec coquille
oeuf, cuit
pâte à nouilles
pâte à nouilles, cuite
pâtes, cuites semoule
pâtes, cuites ss oeuf
pâtes sans oeuf
pâtes, semoule
pâtes aux oeufs
pâtes aux oeufs, cuites
pâtes aux oeufs, maison
pâtes complètes
pâtes complètes, cuites

Fruits, fruits et produits de fruits

abricot, confiture
abricot, égoutté conserve
abricot, frais
abricot, sec
airelles, confiture
ananas, égoutté conserve
ananas, frais
argousier, jus de fruits
baie de sureau, fraîche
banane, cuite
banane, fraîche
carambole
cassis, frais
chutney mangue, prêt à l'emploi
citron, concentré
citron, confit
citron, écorces
citron, frais
citron, jus de fruit
citron vert, frais
citron vert, jus de fruit
clémentine, fraîche
coing, frais
compote abricot
compote cerise
compote de pomme
compote de prune
datte, séchée
figue, confite
figue, fraîche
figue, séchée
fraises, fraîches
framboises, fraîches
framboises, surgelées
fruit passion, frais
fruits, jus de fruits
fruits, nectar de fruits
fruits au rhum
grenade
griotte, égoutté conserve
griotte, fraîche
gros. à maquer., fraîche
groseilles, blanches
groseilles, rouges fraîches
groseilles Cap, fraîches
guigne, fraîche
kiwi, frais
Kumquat, fraîche
litchi, égoutté conserve
litchi, frais
macédoine fruits
mandarine, égoutté conserve
mandarine, fraîche
mangue, fraîche
mélande fruits, secs
mélange fruits, égoutté conserve
mélange fruits, frais
melon très sucré, frais
mirabelle, fraîche
mousse de pomme
mûre, frais
myrtilles, fraîches
nectarine, fraîche
orange, confite
orange, écorce
orange, fraîche
orange, jus de fruit
orange, nectar de fruits
pamplemousse, frais
pamplemousse, jus de fruit
pastèque, fraîche
pêche, égoutté conserve
pêche, fraîche
poire, égoutté conserve
poire, fraîche
poire, séchée
pomme, fraîche
pomme, jus de fruit
pomme, sautée
pomme, séchée
prune, fraîche
prune, séchée
purée de poires, non sucrée
purée de pomme, non sucrée
quetsche, fraîche
raisin de Smyrne
raisins
reine-claude, fraîche
rhubarbe, cuite
rhubarbe, fraîche
vin de raisin, frais
vin de raison, jus de fruits

Légumes et produits de légumes

ail, frais
aneth
artichaut, cuit
asperge, cuite
asperge, égoutté conserve
asperge, fraîche
aubergine, cuite
avocat, frais
basilic
bette, cuite
betterave rouge, cuite
betterave rouge, jus de légumes
betterave rouge, vinaigre cons.
bouillon de lég.
branche céleri, cuit
branche céleri, frais
brocoli, cuit
bulbe de céleri, cuit
bulbe de céleri, frais
carotte, cuite
carotte, cuite conserve
carotte, fraîche
carotte, jus de lég.
cerfeuil
chou blanc, cuit
chou blanc, frais
chou Bruxelles, cuit
chou chinois, cuit
chou chinois, frais
chou fleur, cuit
chou fleur, frais
chou frisé, cuit
chou rouge cuit conserve
chou rouge, cuit
chou rouge, frais
chou vert, cuit
choucroute, cuite
choucroute, égoutté conserve
choucroute, jus
chou-rave, cuit
chou-rave, frais
ciboulette
coeur artichaut, égoutté conserve
concombre, frais
conserve variée, au vinaigre
cornichon, égoutté conserve
coulis de tomate
courge, cuite
courgette, cuite
courgette, fraîche
crésson alénois, frais
cresson fontaine, frais
dent-de-lion, pissenlit frais
échalote, fraîche
endive, fraîche
endives, fraîches
épinard, cuit
épinard, frais
fenouil, cuit
fenouil, frais
germes de soj.
graine de courge
gros haricots, cuits
haricots blancs, cuits
haricots verts cuit conserve
haricots verts, cuits
jeunes oignons, frais
Ketchup
laitue, fraîche
laitue romaine, fraîche
lég. verts soupe, cuits
macéd. de lég., cuite
macéd. de lég., égoutté conserve
macéd. de lég., fraîche
maïs sucré, cuit
maïs sucré, égoutté conserve
marron, cuit
marron, en mousse
mélange herbes, frais
oignons, cuits
oignons, frais
olives noires, au vinaigre
olives vertes, au vinaigre
origan
paprika, épice
persil, cuit
persil, frais
poireau, cuit
poireau, frais
poivron, cuit
poivron, frais
pourpier, frais
pousses bambou, égoutté conserve
p-pois verts cuit conserve
p-pois verts, cuits surgelés
p-pois verts, frais, cuits
purée de tomate
racine persil, cuite
radicchio, frais(chicorée)
radis blanc, frais
radis rouge, frais
rafort en conserve
raifort sauvage, frais
romarin
salade carotte, saumuré cons.
salade coupée, fraîche
salade de blé, fraîche
salade de céleri, vinaigre cons.
salade de haric., saumuré conserve
salade iceberg, fraîche
salsifi noir, cuit
sauge
thym
tomate, cuit conserve
tomate, cuite
tomate, fraîche
tomate, jus de legume

Légume sec, graine, noix, germes

amande douce
beurre cacahuète
cacahuète
cacahuète, grillée salée
chips cacahuète
germ. har. Mungo
germes alfala, germes luzerne
germes de soja, cuites
germes de soja, égoutté conserve
grain. tournesol
graine de lin
graine de pavot
graines sésame
lait de coco
lait de soja
lentilles, cuites
lentilles, cuites
lentilles, germées
mendiants
mousse cacah., salé
mousse d'amande
noisette
noix
noix de cajou
noix de coco, fraîche
noix de coco, râpée
noix de pécan, grillée
noix du Brésil
pignon de pin
pistache
pistache, grillées
pois chiche, égoutté conserve
pois chiche, germé
Sagou
Tahine, huile sésame

Produits alimentaires végétariens

levure
pâté végétarien
sauce soja, prêt à l'emploi
tofu de soie
tofu gélifié

Pommes de terre et produits, champignon

"Schupfnudeln" (pâte pdt)
cèpe, frais
cèpes, cuits à l'étuvée
champi.Shiitake, frais
champignon, cuit
champignon, cuit
champignon, égoutté conserve
champignon, égoutté conserve
champignon, frais
crêpes pdt râp.
Croquette de pdt
fécule de pdt
frites à la mayonnaise
girolle, égoutté conserve
girolle, fraîche
mousseline
pdt en chemise, cuite
pdt râp. sautées
pdt rissolées
pomme de terre, épluchée cuite
purée de pdt
quenelles de pdt, crème 11% m. gr.
quenelles de pdt, crues
quenelles de pdt, cuites

Lait, produits laitiers et fromages

Appenzeller, 50 % m. grasse
babeurre
babeurre avec des fruits
Bavaria Blu, gras
Bel Paese, 50% m. grasse
bleu, 50% m. grasse
brie, gras
camembert, 20% m. grasse
camembert, 45% m. grasse
cheddar, 50% m. grasse
chester, 45% m. grasse
cottage, 20% m. grasse
crème, 20% m. grasse
crème, 30% m. grasse
crème, 30% m. grasse
crème, 40% m. grasse
crème sucrée, 30% m. grasse
crème sure, 10% m. grasse
Danablu, 50% m. grasse
edam, 45% m. grasse
emmental, 45% m. grasse
esrom, 45% m. grasse
fêta
fontina, 50% m. grasse
from. à raclette, 50% m. grasse
from.de brebis
from.lait caillé, maigre
fromage alpage, 45% m. grasse
fromage alpage, 50% m. grasse
fromage blanc, 20% m. grasse
fromage blanc, 20% m. grasse
fromage blanc, 40% m. grasse
fromage blanc, fruits 20% m.gr.
fromage blanc, fruits 40% m.gr.
fromage blanc, gras
fromage blanc, herbes 40% m.gr.
fromage blanc, maigre
fromage blanc, maigre fruits
fromage fondu, 20% m. grasse
fromage fondu, 45% m. grasse
fromage fondu, gras
fromage frais 50% m. grasse
fromage frais, 70% m. grasse
fromage frais, aux herbes
fromage frais, gras
fromage gras, 45% m. grasse
fromages bleus, 45% m. grasse
gorgonzola
gouda
gruyère, 50% m. grasse
havarti, 45% m. grasse
jarlsberg, 45% m. grasse

kéfir
kéfir avec fruits
lactosérum
lactosérum, en poudre
lait au cacao
lait aux fruits
lait caill. ent., avec fruits
lait caillé
lait de chèvre
lait de vache, allégé
lait de vache, écrémé
lait de vache, entier
lait de vache, première qualité
lait entier, en poudre
lait maigre, en poudre
Limburger, 40% m. grasse
mozzarella
munster, 45% m. grasse
parmesan, 45% m. grasse
petit-lait, aux fruits
provolone, 45% m. grasse
ricotta, 45% m. grasse
romadur, 45% m. grasse
roquefort
silton, gras
tilsit, 45% m. grasse
tranches from.
yaourt, 10% m. grasse
yaourt, allégé
yaourt, au lait entier
yaourt, avec muesli
yaourt, écremé
yaourt allégé, aux fruits
yaourt entier, aux fruits
yaourt maigre, aux fruits

Boissons non alcolisées

boisson coca avec caféine
boisson coca, pauvre en cal.
café, boisson
café de malt (boisson)
eau de source
eau minérale, naturelle
eau potable
jus de fruits
limo. gazeuse
limonade
limonade, amère
limonade, pauvre en cal.
thé aux fruits
thé aux herbes
thé, noir extra fin

Boissons non alcolisées

arak
bière, peu alcoolisé
bière Kölsch
bière avec limo
bière brune à ferment. haute
bière de berlin, blanche sirop
bière de blé à ferment. haute
bière de blé, blon. ferment.h.
bière Export, blonde
bière forte
bière Pils
bock, blonde
Calvados
Champagne
Cognac
Curacao
double Bock
eau-de-vie de quesches
eau-de-vie, Schnaps
eau-de-vie à la framboise
eau-de-vie de raisin
gin
Glühwein, vin chaud épicé
kirsch
liqueur
liqueur
liqueur d'amande
Maraschino
porto
rhum
rosé Weißherbst
sherry, doux
sherry, sec
Tokay
vermouth, doux
vermouth, sec
vin blanc, demi-sec
vin blanc, exquis
vin blanc, sec
Vin blanc-soda
vin de dessert
vin de Madère
vin de Bourgogne
vin de pomme
vin mousseux
vin rouge, corcé
vin rouge, léger
vin rouge punch
vodka
Whisky

Huiles, graisses, beurre, saindoux

beurre
Beurre, demi-écremé
beurre clarifié
beurre de cacao
beurre épicé, 73% m. grasse
graisse de coco
graisse d'oie
graisse friture, végétale
huile d'arachide
huile de charbon
huile de colza
huile de lin
huile de noix
huile de palme
huile de pavot
huile de sésame
huile de soja
huile d'olive
huile germ. maïs
huile germ.blé
huile gr.courge
huile pép.raisin
huile tournesol
huile végétale
margarine
margarine, demi-grasse
mayonnaise, 50% m. grasse
mayonnaise, 80% m. grasse
saindoux

Ingrédients de recette, épices, matières auxiliaires

cubes bouillon
Worcestershire
agar-agar, déshydraté
ail, en poudre
dressing italien, prêt à l'emploi
dressing yaourt
fixateur crème
gingembre, rhizome
levure en poudre
Maggi
moutarde
pâte d'anchoix
poivre
poudre gélatine
poudre pudding, à cuire
rémoulade, 65% m. grasse
sauce Chili, Sambal Oelek
sauce de viande, en conserve
sauce salade, prêt à l'emploi
sel
sel aux épices
sirop de mélasse
sucre vanillé
vinaigr. citr., pr salade
vinaigre
vinaigrette, pr salade
vinaigrette, prêt à l'emploi

Sucreries, sucre

barre muesli
café liégois
caramels durs
cerise à coktail
cerises à eau-de-vie
chewing gum
chocolat, amer
chocolat, au lait
chocolat, noir extra fin
chocolat, pr diabétiques
chocolat, blanc
citron, écorces confites
confiture, extra
confiture pr diabétiques
confiture, simple
crème au beurre, pr tartes
crème glacée
crème glacée
crème noug/nois., sucré
écorce orange, confite
flocon pâte choc
fructose
garniture, semi-sucrée
garniture choc.
gauffres
gelée, extra
gelée, simple
gelée aux fruits
gelée fr.rouges
glace, crème glacée
glace au lait
glace aux fruits
glace de sucre, (garniture)
glace italienne
gommes
guimauve
marmelade
Marshmallow
massepain
massepain, cru
miel
mousse au chocolat
mousse au vin
noisettes, en dragées
nougatine krokant
perles sucrées
persipan, subst. Massepain
poudre de chocolat
poudre de cacao, dégraissé
poudre de cacao, peu d'huile
poudre de cacao, soluble sucrée
praliné nougat
pralines
pudding choc., sauce vanille
pudding vanille
réglisse
sauce choc.
sauce vanille
sirop de fruits
sorbet
sucre
sucre pr diabétiques
toffees

Fisch und Meeresfrüchte

aiglefin, cuit
anguille, fumée
barbotte, cuite
bâtonnet poiss., cuite
bouillon poisson
brochet, cuit
carpe, cuite
caviar, oeufs esturgeon
coq. St-Jacques
corégone, cuit
corégone, fumé
crevette
crevette
croq. poisson, cuite
écrevisse, cuite
filet de hareng, sauce tomate
filet hareng, saumuré
filet roussette, fumé et enroulé
flet, cuit
flétan, cuit
flétan, fumé
hareng, cuit
hareng mariné, égoutté conserve
hareng saumuré, façon maison
hareng saur, fumé
homard, cuit
huître, fraîche
langouste
lieu noir, cuit
limande, cuite
lotte
maquereau, cuit
maquereau, fumé
morue, cuite
moule, cuite
moules, au vin blanc
palourde
perche, cuite
plie, cuite
rollmops, (hareng vin.)
sandre, cuit
sardine, cuite
sardine huile, égoutté conserve
saumon
saumon, fumé
sébaste, cuit
sébaste, pané frit
seiche, cuite
sole, cuite
sprat, fumé
substitut caviar
thon, cuit
thon, égoutté conserve
thon, frais
thon à l'huile, égoutté conserve
truite, cuite
truite, fumée
truite, meunière
turbot, cuit

Viande

agneau, cotelette cuite
agneau, culotte cuite
agneau, filet cuit
bajoue de porc, cuite
bifteck au filet, grillé
boeuf haché, cuite
bouillon veau
bouillon viande
cerf, cuit
cervelle boeuf
cervelle veau, cuite
chachlik
chair à sauc.
chevreuil, cuit
coeur de boeuf, cuit
coeur de porc, cuit
coeur de veau, cuit
collier de boeuf, cuit
collier de porc, cuit
collier de veau, cuit
cordon Bleu de porc
côtelette porc, cuite
côtelette veau, dos, cuit
côtelette veau, panée sautée
couenne de porc, cuit
cuisse de veau, cuite
culotte de boeuf, cuite
épaule de boeuf, cuite
épaule de porc, cuite
épaule de veau, paleron cuit
escal. viennoise, grillée
escalope porc, cuite
escalope de veau, cuit
escalope porc, panée sautée
filet de boeuf, (reins) cru
filet de boeuf, (reins) cuit
filet de porc, cuit
filet de veau, cuit
flanchet de veau, cuit
foie de boeuf, cuit
foie de porc, cuit
foie de veau, cuit
fricadelle
gigot de porc, cuit
goulash de boeuf, cuit
goulash de porc, cuit
goulash de veau, cuit
haché de porc, cuite
haché de veau, cuite
haché mélangé, cuite
jambonneau, jarret cuit
jarret veau arr., cuit
jarret veau av., cuit
Kasseler, filet porc fumé
langue de boeuf, cuite
langue de porc, cuite
langue de veau, cuite
lapin, cuit
lapin domest., cuit
lapin sauvage, cuit
lard de poitrine, fumé
longe de porc, cuit
moelle de boeuf
mou de boeuf, cuit
mou de veau, cuit
paupiette veau, cuite
poitrine boeuf, cuite
poitrine de porc, cuite
poitrine de veau, cuite
poitrine de veau, farcie
porc, lard de poitrine
porc lard du dos
queue de boeuf, cuite
rate de boeuf, cuite
rate de veau, cuit
ris de veau, cuit
roastbeef(selle), cuit
rognon de veau, cuit
rognons de boeuf, cuit
rôti d'agneau
roulade de bœuf, cuite
rump steak, grillé
sanglier, cuit en sauce
steak de boeuf, cuit
steak de porc, cuit
steak de veau, cuit
tartare de boeuf, frais
tripes de boeuf, cuit
viande de chèvre, cuite

Volaille

bouillon volail.
canard, cuit
canard sauvage, cuit
cuisse de poulet, cuite
dindonneau, cuit
foie de poulet, cuit
foie d'oie, frais
fricassée poulet
oie, cuite
pâté de poulet
pigeon, cuit
poule au pot, cuite
poulet, cuit
salade volail.

Saucisse, produits de boucherie

aspic de porc
aspic de veau
boudin
boudin b.Münich
boudin de foie
boul. de moelle en conserve
Cabanossi
cervelas
cervelas
corned Beef, en conserve
Debreziner, sauc. de porc
filet porc fumé
fine saucisse, porc/boeuf
from. de tête
gendarmes, sauc. porc fumé
jambon cuit, porc
lard de porc
pain de viande, en conserve
pâté, au haché de porc
pâté aux champi., et pâte brisée
pâté de canard
pâté de foie
pâté de foie d'oie
pâté de veau
quenelle de foie
salade de sauc., façon suisse
salade de viande
salami
sauc. de Lyon
sauc. de viande
sauc. foie veau
sauc. Francfort
sauc. Francfort, moutarde
sauc. porc Brême
sauc. porc/boeuf
sauc. Strasbourg
sauc. Strasbourg en conserve
sauc.de jambon
sauc.de jambon, crue
sauc.de jambon, crue
sauci. Krakauer
saucisse à la bière
saucisse au curry
saucisse au ketchup curry
saucisse, grillée
saucisse, paysanne
saucisson jamb.
Teewurst, sauci.boeuf/porc
tête pressée
viande fumée, porc

Composants végétaux d'menu

baguette avec, tomates & mozz.
boulette végé., au blé vert
burger aux lég.
chips
salade de pdt, à la mayonnaise
salade de pdt, marinée vinaigre
sauce béchamel
Tzatziki

Composants animale d'menu

Big Mac
Cheeseburger
crème pr café, 10% m. grasse
crème pr café, 20% m. grasse
crêpes
Döner Kebab
frites
frites au ketchup
goulash en conserve
Hamburger
Kaiserschmarrn, (crêpes raisins)
lait concentré, 10% m. grasse
lait concentré, 4% m. grasse
lait concentré, 7,5% m. grasse
lait concentré, sucr. 7,5% m.gr.
lait concentré, sucré 10% m.gr.
lait concentré, sucré 4% m. gr.
lasagne au four
Nasi-goreng
oeuf sur le plat
oeufs brouillés
omelette
paella
pdt en chemise from.bl. herbes
pizza
pizza complète
poivron farci riz et haché
polenta
quiche lorraine
ragout fin en conserve
ravioli
sandwich à la volaille
sandwich, thon au
sandwich tomate, mozzarella
sauce holland. en conserve
spaghetti bolognèse
tarte oignons
tast hawaii

116775 03/2006 jfs